

「お米一粒の重み」

日見小学校 五年 大木 梨音

「米の価格が一向に下がらない、いつになったら安くなるのか」。

スーパーに行くと、そんな声が聞こえてきます。昨年のニュースでは、新米が出回る頃には価格が落ち着くだろうとのことでした。それどころか、値段は上昇したままです。対策として政府は、備蓄米を市場に出しました。長崎市で、初めて備蓄米を取り扱ったお店で

は、先頭の方が八時間も前から並ぶという騒ぎになりました。また最近では、価格が安い外国産のお米も店頭に見られるようになっていきます。物価が高とうする中、日本人の主食であるお米が半値以下で買えるのは、正直ありがたいと思います。

私は、ご飯が大好きです。特に、炊き立てのご飯は格別の美味しさです。お米の味や炊き加減には、強いこだわりがあります。お米を洗ったら、夏は三十分、冬は二時間程度

水を吸わせます。新米はやわらかく、吸水しやすいため、少し水を減らして炊きます。洗いきるとお米の栄養素が流れ出るので、気をつけるようにします。そうして炊き上がったらお米は、白くて美しいつやがあります。ほお張った時の優しい甘さと、もっちりとした食感。本当に幸せなひとときです。

私のお気に入りには、「長崎県産にこまる」です。にこまるは、一粒一粒がしっかりしていて、張りがあるのにやわらかいのが特長だ

そうです。名前の通り、食べると笑みがこぼれるような美味しさです。我が家は、過去も現在もずっと「にこまる」です。きっと、未来も変わることはありません。なぜなら、食べた人みんなを笑顔にする、とても価値があるお米だと思うからです。

お米作りは、田植えや稲刈りだけではなく、水質管理や病気や害虫の対策など、一年を通して大変な作業があることを社会の授業で習いました。暑さや台風にも左右され、収穫が

ほとんどできない年もあります。それでも、農家の方々は、私達のために美味しいお米を作ってくださっています。そんな中、最近では農家の高齢化が進み、後継者が不足していると聞きました。このままでは、近い将来、私達は安心して美味しいご飯を食べることができなくなるかもしれません。そう考えると、私は今までのお米の値段が安すぎたのではな
いかと思います。

私達日本人にとって、主食であるお米。普段、何気なく食べていますが、その価値を見つめ直し、私達はその価値に見合った価格を支払い、農家の方々を支える必要があると思います。

私はこれから、長崎県産にこだわるを食べていきたいと思っています。また、この笑顔になるような美味しさと、お米作りの大変さをおんなに伝えたいです。多くの人々の努力と愛情が詰まったお米。私は、そのことを忘れずに、感謝して食べ続けたいと思います。