

日本人とお米

田幸小学校

四年

景山

和香

私は、今年のおぼんに、おばあちゃん、
たくさんのおいなりさんを作りました。油あ
げにすめしをつめました。味つけした油あげ
がやぶれたりしたのもあるけど、おじいちゃ
んや家族に、おいしいとえ顔で言っ
てくれたか
ら、うれしい気持ちになりました。

また、二月のひいはあちゃんのたん生日に
は、まきずしを作ったことがあります。のり
の上にごはんと野菜とお肉をおいて、キユッ
キユッとまいていきます。まきずしのはしき
持つて一口目をかじると、のりとごはんの味
がします。もう一口かじると、今度は具の味
がしてきます。野菜の味、お肉の味、さしみ
の味が次々と口の中に入ってきて、ごはんと
のりの味と合わさって、口の中でおどり出
します。

わたしのお姉ちゃんには、玉子ごはんがすき
です。アツアツのたぎたての白ごはんに、新

せんな生たまごをそのまま入れて、おはしで
白ごはんが黄色くなるまで一生けんめいかき
まがます。そして、最後に少ししようにゆをか
けて、黄身がかたまつた玉子ごはんをおいし
そうにほうばります。

わたしは、そのままの白ごはんがすきです。
何もかけてない白ごはんを、もぐもぐ口の中
でかんだ時の味がすきです。また、給食やお
家で、時々出してもらえるむらさきのゆかり
をふりかけて食べると、味があきません。

食べ方はちがうけど、どちらもおいしくて、
ほわっとしていて、ごはんは、まさに二刀流
だなと思います。どちらもすごいからです。

去年の夏、わたしの家の近くの川があふれ
そうになつたので、コミュニティーにひなんし
ました。もし、もう少し雨がふりつづいてい
たら、ひじょう食を食べたかもしれませぬ。

お米は、ひじょう食のアルファ米やつリー
ズドライ米になります。このように、日本人
はお米をひじょう食として開発をしています。

それだけお米を必ようとしていて、お米の事を大切にほこりに思っているのだと思います。さいな害時に、お米を食べると、日本人は安心するのかなと思います。

お米は、一年もかけてのう家の人が作るのに、食べるのは、たったの三十分です。だからこそ、感し^レして食べなければいけません。いただき^レます。の言葉に気持ち^レをこめて、食事をしたいと思^レいます。

五年生になったら、学校の田んぼでお米を作ります。その体験を通して、お米を作る大変さを学べるので楽しみです。