

贅沢なご飯

広島県立広島睿智学園中学校

三年

秋吉

玲奈

ご飯と漬物があつたら、こんな贅沢はな

いよ。昔、おばあちゃんが言つていたの
を覚えている。

おじいちゃんは、山の中に住んでいた。
私は田んぼでお米を作つて、田植えと稻
刈りは家族みんなで手伝つて、いた。私はまだ
小さかっただのであまり覚えていないが、母か
昔は田んぼでお米を作つて、山の中には、
おじいちゃん、おばあちゃんの

おじいちゃんは、毎日、朝夕ヒ田んぼを
たのだが、おじいちゃんの家の作りお米を作つて
そうと思う。そのあたりは、どうと思
ら聞いた話と私が覚えていることを今から話

いと評判だ。おじいちゃんの田んぼは山
にあつた。おじいちゃんの田んぼはおいし

見に行き、水の量を調整したり、虫はついで手塩にかけ育てていた。山からの中輝く水を引くため、山に入つては落ち葉をかけた。米作りは大変だ。一粒でも落とさないよう、残さないよう言われていたのは、作り手の苦労に気付き、感謝の気持ちを持ちながらも、おじいちゃんの田んぼはおひさまが良く当たり、収穫の頃は田んぼ一面が眩しいほどだった。稻穂がすっかり黄金色になつた。よく実つた稻穂がすり減らして、風に吹かれて揺れるのは稻の葉だけ。精米したお米はピカピカ光り、そのまま食べて甘くておいしかった。そんな評判の良いお米ができる理由をおじいちゃんはこう言った。

「夜中に気温がぐつと下がって、昼と夜の気温差が大きいとおいいいお米ができるんだ。私は知らな

かた。きれいな水が大事だと思つていた。
もちろん、水も大事だと思う。でもそれ以上
に気候が関わっていふとは思わなかつた。
いいお米ができるためには、その土地がも
つ気候が大事なんだ。ただ残念なことに、も
うここでお米は作つていな。田んぼの跡、
形もない。あのお米の味を知ることはもう二
度とない。すごいものを見失つたと思う。
私にはどうすることもできな。でも
これが現代社会の現実なのだとと思う。
田んぼの跡、
——
事をする。どんなにおいしいお米がとれてい
たとしても、働き手がなければそこで終わ
てしまふ。いろいろな地域で、それで特別
なお米ができるていたんだろう。そこでは会
話が弾み、笑い声が溢れていだらう。でも、
もう戻ることはない光景なのかもれない。
今現在のお米は、区画整備された大きな機
械の入る田んぼで生産されるものが大多い。
の
お
米
を
買
つ
て
毎
日
ご
飯
が
食
べ
ら
れ
る
の
だ
か

ら何の問題もない。そこにならのは、米作り

で深まる家族の絆なのがもしれない。

すとお米を作った。一歩一歩ゆくりゆく

をとり、田んぼをする最後の年は歩くのもや

つひとつい感じだった。一歩一歩ゆくりゆく

くり山に入り水の世話をし、ゆくりゆく

てから帰っていった。それから間もなくして、

くり田んぼに向かう、しばらく長いこと眺め

てから帰っていった。それから間もなくして、

おじいちゃんは亡くなつた。あとから聞いた

話だが、おじいちゃんは亡くなる前に

と米が食べたらしい。おばあちゃんは、おじいち

ゃんが作ったお米をおぼあちゃんは、おじい

んに食べさせたやうだ。古米だったのが古

米だったのが分からなくなが、おじいちゃんは

おいしそうに食べたという。おばあちゃんは、お

じいちゃんと一緒に食べようとして、お

う。じいちゃんの作ったお米をとておいたの

何よりも贅沢なご飯を。