ありがとうと一緒にいただきます

呉市立広小学校　五年　相原　直

正午、「ピピー」という音を聞くと、急いで机の上を片づける。実はこの音より先に、ぼくのお腹の方が「グゥー」と鳴ることもタタい。

夏休みは、友だちにも会えず、母も仕事に行っているのでさみしい。でもこのさみしさを帳消しにしてくれるのが、おばあちゃんのお昼ごはんだ。

ぼくのおばあちゃんはお料理上手。栄養士や調理士の免許を持っていると聞いている。おばあちゃんは、季節の旬の食材を使い、家族の体調のことも考え、いつもおいしい料理を作ってくれる。そのおいしい料理を引き立ててくれるのが炊きたてのごはんだ。おばあちゃんは、いつも正午ぴったりにごはんが炊き上がるように準備している。炊き上がる少し前から、ごはんの炊けるいい香りがしてきて、その香りで急にお腹がすいてくる。ぼく

はおばあちゃんのお昼ごはんで、毎日ごはんをおかわりしてしまう。おばあちゃんのおかずは全部おいしいが、魚料理の日には特にごはんがすすむ。

母やおばあちゃんは、ぼくは小さい頃からごはんが大好きだったとよく言っている。赤ちゃんの頃はお米をやわらかくしたおかゆから食べ始めたと聞いた。それからぼくは、十年間毎日たくさんのごはんを食べている。母の買い物に付いていくと五キロのお米はぼくが持ってあげる。母は「直ちゃんが大きくなって、心強いな。」とすごく喜ぶ。これもお米のパワーだ。とぼくは思っている。

お米を買う時、母はスーパーで地産地消と書いたシールの貼られたお米を選んでいる。母に他にもいろんな種類のお米があるのに、なぜ広島県産のお米を選ぶのか聞いた。母は袋の裏にある生産者のおじさんの顔を指さして、近くの農家の方ががんばって作ってくれたと思うと、応援したくなるから。それに、

近くで作られたお米だから新鮮だと思う。輸送も長距離でないので、排気ガスも減り環境にも優しいかもね。などと答えた。ぼくの小さな疑問で、この日の買い物帰りは、母とたくさん話ができた。

ぼくは、改めてお茶わんの中の一粒一粒のお米を見て、ぼくの口に入るまでのことを考えた。農家の方が土作りから始め、五ケ月以上心を込めて育て、出荷、輸送される。その後お店に置かれ、おばあちゃんや母に買われ、おいしく炊かれ、やっとここに到着だ。お米がぼくの口に入るまでにたくさんの人が関わっている。自然からもらう力も大きい。そして、おいしい料理と一緒にいつも炊きたてのごはんを出してくれるおばあちゃん。いつも当たり前のように思ってしまっているが、これからは時々お茶わんをのぞき、ここに来るまでに関わった人を思い浮かべたい。そして、おいしいおかずと、ありがとうの気持ちも一緒にかみしめていただきたい。