

未来につながるお米作り

東広島市立風早小学校 四年 西本 心柚

私のおじいちゃんとおばあちゃんは、代々受けついできた田んぼでお米を作っています。私はそのお米を毎日食べています。

育てているお米は、「ひのひかり」「あきさかり」「もち米」の三種類です。

二〇一八年七月の西日本ごう雨で、田んぼのイネは水につかり、山から流れてきた土しやでイネがうまってしまっただ田んぼもありました。

しゅうかくまで後二カ月でした。

私は、さい害にあつた田んぼを見て、とてもざんねんに思いました。

5月のもみまきから毎日育てきたおじいちゃん達は、どんな思いで田んぼのイネを見ていたのかな、と思いました。

しかし、おじいちゃん達はあきらめずに水につかつてたおれていたイネを一束ずつわらでむすんでおこしていました。

田んぼに流れてきたゴミや、大木を拾い集めて、秋のしゅうかくまで、大切に育てていました。

その時のおじいちゃん達のがんばっているすがたを私は今でも覚えています。

そして、植物の生命力にも本当におどろかされました。

よく年のお米作りは、イネのほに虫が大発生して、あつというまに茶色くなってしまいました。

さい書にあった田んぼの土じょうが変わってしまったのかな、元にもどるのかな、とても気になりました。

さく年は、天こうもよく、たくさんのお米をしゅうかくすることができたそうです。

私は、もち米のイネかりを手伝いに行きました。おじいちゃんか機かいでかつたのをはぜにかけるお手伝いをしました。

田んぼに組んだはぜにかり取った束をかけて天日ぼじでかんそうさせます。

もち米は、今でも昔ながらのはぜぼしでか  
んそうさせています。太陽の光をあびて、自  
然の風にあてて、ゆっくりとかんそうさせる  
と、とてもおいしくなるそうです。

今でも昔の知えを受けついでいることにも  
びっくりしました。

天気にもよるそうですが、三週間ほどかん  
そうさせるそうです。

その年にしゅうかくしたもち米で、妹の一  
才のおたん生日に赤白の一弁もちを、ついで  
くれてお祝いしました。

毎年、おいしいお米を作るために、肥料は  
竹からできた竹パウダーを使ったり新しい物  
を取り入れながら、昔の知えを大切に受けつ  
ぐことも大事なことだと知りました。  
そして、いつおこるかわからない自然のおそ  
ろしさも感じました。

今年もすくすく育っています。おじいちゃ  
んがいつも「しっかり食べなさい」と笑顔で  
言うてくれる言葉がともうれしいです。