

「お米のおいしさの裏側」

三原市立久井中学校

二年

津川

陽

僕の家は農家です。僕のお父さんは一等米に選ばれるくらい美味しいお米を作っています。僕は時々お父さんの米作りを手伝うことがあります。今年友達と一緒にもみまきを手伝いました。僕は育苗箱に種を植えて土を被せ終わったらものをハウスの中に並べる作業をしました。

その時意識したことは二つあります。一つ目は運ぶとき揺らさないようにすることです。揺らしてしまったり上にかけてある土が覆土が動いてしまったりもみが出てしまいます。「土はもみの乾燥を防ぐから動いてしまったりいけませんよ」と教えられました。丁寧に置かないといけません。動いたり引っかけたりしてこけたりしてしまったりお米の成長に関わるのですごく集中しないといけなくて大変でした。お米づくりには長時間の集中力が

必要だと分かりました。

二つ目は置くところをできるだけ水平にしないといけないことです。これは一番大切なことです。これを意識せず置いてしまうと傾いてしまい、水のいきわたりが偏ってしまいます。それにより、成長スピードが異なり、てしまうそうです。すると、一つの箱で半分は田んぼに植えられるけれども、半分は田んぼに植えられるほど育たない状態になるそうです。

僕はそれを聞いて、傾きがないように意識し、  
確認しながら行わないと、お父さんのお米が  
台無しになってしまうと思いい、慎重に行いま  
した。お父さんに「もみ殻が敷いてある不安  
定な地面でも、足を踏んで平らにすると傾か  
ないよ。」などとアドバイスを貰いながら、一  
つ一つ心を込めて集中して置きました。

育苗箱を置くのはスクワットのような動き  
で大変な上に、ハウスの中なので暑くてしん  
どか、たけれど、外でお父さんやお母さん、  
友達がベルトコンベアを使って育苗箱にも

みを入れる必要を見て、僕も丁寧に置くとうと頑  
張りました。そして、ハウスに並べた育苗箱  
にゼニールをかけ終え無事もみまきが終了し  
ました。

僕がお父さんに「すごく大変だね」と言っ  
たとき、「大変で嫌になるときもあるけれど、  
できるだけ美味しいお米を作って食べてもら  
いたいな」と答え返してくれました。いつも僕が  
食べてエネルギーになっっているお米はお父さ  
んが作っているものですよ。毎日食べているお

米は一粒一粒こんなにもたくさんの気持ちがあ  
ることもっているのだと気づきました。この体験  
でも「みまき」という米作りの工程の「運び  
」という一部分だけでこんなにもたくさんの  
ことを考えないといけないのだと分かりまし  
た。今から田植えや、稲を虫に食べられない  
ための予防など日々の管理、稲刈り、脱穀な  
どの工程を経て晴れて食べられるお米になり  
ます。その大変な道のりを通って毎日食べら  
れるお米はできていて、一粒一粒大切に食べ

ないといけなないなと思いました。

お米は食事の中心でどんな食材とも合って  
とても美味しいです。そんなお米を作るのは  
大変だと知っていたけれど「一つ一つの工程  
の大変さを肌で感じました。これから僕は今  
まで以上にお米を大切にしておいしく、お  
いしく頂きたいです。またお父さんをしか  
り見て学んで、米作りについて知っていき  
たいです。