

じいちゃんに届けたいごはん

神辺小学校 六年 門田 直樹

ぼくの家では、毎年米作りをしている。

じいちゃん、ばあちゃん、父さん、親せき

のみんなで協力して作ったお米を食べている。

ぼくの家のお米は、とにかくおいしい。み

んなで協力してかんばった熱い努力の味がす

るお米だ。そんなお米を、大阪にいるいとこ

は、とてもおいしい！と食べてくれている。

今は、去年作ったお米を食べているが、去

年のお米の収かく量は、例年にくらべて少な

かったようだ。そのため、すでにお米がほと

んどなくなってしまうている。今年の新米が

できる十月までの間、お米を買わなければな

らなくなりそうだ。今は、お米が高くなっ

いるので、家計にもいたい。

今年のお米作りは大変だ。今年に入って、い

いちゃんか体調をくずしてしまい、田んぼに

行くことができなくなった。今までいいちや

んが中心になっ、て米作りをしてきたが、今年

は代わりには、父さんと親せきのおいさんか中心となつて、米作りに挑戦している。田おこし、箱苗の準備、代かき、田植え、みきりをしてきた。参考にしたのは、いいちやんがつけてきた農業日記である。この農業日記がすばらしい。田おこしするときのトラクターを走らせるルート、田んぼのやわらかい場所、また、田植えのときに注意するところ肥料の量などが書いてある。田植え、稲かりの時期や米の収かく量だけでなく、日記を見ればだれでも米作りができるように、とてもらつて、いいちやんに米作りの話を聞いた。米作りの工程で最も大切なのは、みきり。と、中干したと思つた。みきりとは、機械を使つて田んぼの中にみきり、田んぼの水が早くぬけるようにする作業だ。また、中干しとは、夏の時期に田んぼの水をおとして、田んぼをかわかすことだ。これをするとき、稲が根をはり、秋に台

風が来ても稲が倒れずに稲かりがやりやすくなるそうだ。

みんなで米作りをしている田んぼをぼくは毎日登下校で見ている。田植えをしたばかりのときは幼かった苗も、今は株が太く成長して、稲らしくなってきた。朝はトンボといっしょに風にゆらゆら揺れている。昼間はお日さまといっしょにキラキラ光りかがやいてい^る。ちようど今、中干しで稲が根をし^っかりとはっているときである。

これから秋にかけて、青々としている稲に^っほ^っかがでて、黄金色にかわり、収穫の時期をむかえる。稲がすくすくと成長するのを見て、ぼくは元気をもらう。今年の新米がで^きるまで、あと少しである。新米ができたら、いいちゃんと並んでそれを食べながら、^っみななか^んは^った^んだ^よと伝えたい。おいしい我が家の新米が待ち遠しい。