

四 禾子のうつつろいと米作り

鳥越

日豊

ぼくは、小学校のころ、自由研究で山へ川の原流を調べに行きました。山の空はきれいで夏の光を浴びた、緑の稲が風にゆられ、波をうた、た、楓京かとも美しく見えました。その近くに流れていたわき水は澄んだにがりの無い冷たい水でした。昔は、昔はこの稲は、きれいな水を吸って成長するからおいしい米になるんだよと教えてくれました。わき水を飲みながら昔の米作りの思い出について語ってくれました。

祖父は、昔山に住み祖母とともに米を育てていたそうです。米作りは春先まで寒さの残るところすじまきからはじめ、たそうです。田植えの時期になると村の人総出で田植えを行います。たと話してくれました。以前に祖母も作業は大変だったけれど林の木の下に巻いた赤飯（こびり）を食ったのがおいしくて忘れられないと話してくれました。今

びこの時期になるとあのこむりが食ばたい  
 なと、祖母は言います。この話を聞いて田ん  
 ぼに植えた苗を見ながらみんなでおなか  
 にご飯を食やる姿を想像すると、とても楽し  
 そうで、ほくもそこにいたか、たなあと思  
 いました。

夏は、水の調整や台風でせっかく育った稲  
 が倒れしまわなにか心配したそうです。し  
 かし夜になると、田んぼの周りには、螢が  
 びかい、つかまえてビンの中に入れて家族み  
 ながながめていたそうです。

秋になると、収穫した米を木と木の間に  
 さかけしていたそうです。はさかけたお米  
 は他の米とは違っていて甘みが増したのも  
 おいしかったようです。お米を干すことによ  
 り、アミノ酸と糖の含有率が高くなり、  
 また稲を逆さまに吊るすなど栄養分や甘み  
 が最下部へ降りて栄養とうまみが増すので  
 す。今は乾燥機で乾燥させたお米しか食  
 べませんが出来ません。ほくもいつかはさか

した。飯を食べてみたいです。  
 冬は、田んぼ一面、雪におおわれます。雪  
 がたくさん降ると困ることもあるけれど、雪  
 は土の中にいる害虫を死滅させてくれる効果  
 もあります。また雪は豊年の瑞<sup>きざし</sup>というよ  
 りがあるように、稲作には多量の水を必要と  
 するのど雪が多い年は山に降った雪解けの水  
 が豊富なため、干害の心配がなく豊作が見込  
 まれると言われています。  
 ぼくは祖父からの話を聞いて、おいしいお  
 米は自然の豊さと深いつながりがあると感<sup>かん</sup>じ  
 ました。米は世界中で作られているけれど、  
 日本のお米は四季の変化があるからこそ、よ  
 りおいしいものを作ることができるとだと思  
 います。しかし今、その大切な自然が変化し  
 ています。また被害ができています。例えは  
 温暖化による気温の上昇で米粒が白く濁る  
 乳白粒<sup>ちゅうはくりゅう</sup>という現象や、害虫のひとつでもあ  
 るカメムシの大量発生で米に黒い斑点をつけ  
 品質を低下させてしまう問題もできています。

です。日ごろニコニコ入を見ていても、異常気象や五十年の一度の大雨など自然の変化を感じます。おいしい米を作るためには、適した気候、良い土、きれいでネラル豊富な水が必要だそうです。ぼくは毎日、三食のごはん、部活の弁当でのおにぎり、おやつに食べるおべかおもち、鵜の調子が悪いときに食べるおかけなど、ぼくの体はお米に助けられています。空腹なとき、元気がないときにぼくが食べたいものは、やっぱりパンよりごはんです。ごはんは、ぼくの元気の源です。

これから将来、ぼくが大きくなるときに、もおいしいお米が食べられる日本であってほしいです。そして祖父の時代からぼくの時代に受けつがれたようにお米の文化を守ってほしいです。そのためには、身近なぼくのできることから環境を守っていく。そして家族みんなが毎日笑顔でごはんを食べていくことを続けていけたらと思います。