

私にとっての青天の霹靂

長岡市立青葉台小学校 五校 宮下 月希

「衝撃が走った!!」

この言葉しか出て来ないほど、驚いた瞬間だった。私はまだ11才。米の味をたくさん知っているわけではない。ただ恵まれていていることに、新潟は、おいしいお米の産地であり、それを当たり前のように口に出来る県に住んでいる。なので私の口も、いつの間にか肥えてしまい、おいしくて当たり前と言う感覚に、いつの間にかなっている。それでも、越路早生、こしいぶき。こしひかりの味は、味の違いがわかるようになった。

私の祖父母は、青森県に住んでいる。青森のお米は、私でもわかる位、味に違いがある。祖父母の家で青森米のつがるロマコンと言う米に、玄米などを混ぜ炊いてくれるので、それもおいしいと感じていたけれど、今年の夏、帰省してごはんを口にした瞬間、私だけでなく味音ちの父からも、

「この米、ウマッ!!」
 の声が、私と同時に一口食べて出た。味わっ
 たことのない味と甘味・こしひかり位、おい
 しかった。私達でさえ感じたこのお米は、青
 森から発売された大人気の米で発売当時は買
 えなかったそうだ。この米の名前は「青天の
 霹靂」どんな意味か気になり調べて見たら予
 想もしなかった事が突然起きる事と言う意味
 だとわかった。まさにこの米は、私が口にし
 た時に衝撃を受けたそのままの言葉だった。

予期しない、びっくりしたおいしさがまさに
 青天の霹靂だ。そんなお米を感じた翌日、新
 潟でも、こしひかりよりおいしく感じた米を
 食べる機会があった。新潟の品種改良の資産
 を活かした集大成の米だそうだ。大粒で香り
 があってコシヒカリより私はおいしく感じた
 この新潟の米の名前は「新え助」この米の
 味も私には、青天の霹靂のおいしさだった。
 さすが、新潟の米!!と思った。もっと食べた
 いと、店を探しても売られていなく来年へ今

年一売られると聞いて去年はこの一年が、とても待ち遠しかった。

お米は、長い年月をかけて、たくさんの人達が研究して、そして新しいお米が生まれる。そして、そのお米は、県内に限らずに、それぞれの県の土地にあった気候や土質でも、変化して、おいしいお米が出来ること。味は、それぞれのでとれるお米で品質も違うし、評価も変わってくる。でも私にとって、おいしいお米を、今回青森で食べ、新潟でも食べ

驚いて、衝撃を受けて、私にとっての「青天の霹靂」だったけれど、次々に出てくる、各県の新しい品種の米には、お米を開発する人の、長年の開発の努力と米に対する熱心な気持ち、そして、それを育てる農家さんの、おいしいお米を一生けん命作ろうとする春から秋にかけての愛情をかけた手間があるからこそ出来る米なのだから、どこのお米が一番ではないか。米作りにたずさわった人達への感謝して食べる気持ち、心からのありがとうだ。