

米は私にとって：

胎内市立胎内小学校六年 宮村 すみれ

「おいしかったよ。また来ますね。」

お客さんが言ってくれた言葉が心に残っています。私の家は、おすし屋をやっています。

お客さんの言葉に、お父さんとおじいちゃんも、「うれしそうです。」おすしには、いろいろあります。ありますが、どんなに魚ネタがおいしくても、ご飯（シヤリ）がおいしくないとは、だめだと思えます。うちの店では、新潟県産のコシヒカリ

を使っています。お父さんに聞くと、

「たきあがりを考えて、水を少なめにしているよ。」

と教えてくれました。よりおいしく食べてもらえるように、ご飯のたき方にも気を配っていることが分かりました。

しかし、私には、気になっていることがあります。それは、日本の食料自給率が減っていることです。そして、米の消費量も減っていること知りました。今では、米以外でも、た

くさんの食べ物があります。しかし、多くの人が一日一回は、お米を食べているのではないでしょう。米はどんなおかずにも合います。私はご飯がおいしいと他のおかずもすすみます。お母さんはご飯はお米をただけだから、楽でいいと言っていました。

私が住む胎内市では、米の消費量を増すために、米粉を使った料理を工夫しています。給食のカレーやパンにも使われています。私は昨年、ふるさと体験学習で「べえべえ」と

いう米粉の料理を作りました。カレーのよいうな料理ですが、小麦粉よりも、モチモチした食感です。中に入れる物を工夫すれば、いろいろな味を楽しめます。米粉の料理が広がれば、米の消費量も増えると思います。

私には、こんな思い出があります。五年生のころ、ご飯を食べ終わった茶碗にご飯つぶが二つぶくらい残っていました。それを見たらお母さんが、

「お米を作るのは、大変なんだから、一つぶ

も残さないで食べなさい。」
と言いました。それから「ごはんづぶを残さないようにしました。米作りの大変さを知ったのは学校で田植えと稲かりを体験したときです。田植えのときも稲かりのときも晴れていて、とても暑かったです。たのを覚えていきます。手作業でやったのですが、すごく大変でした。とくに田植えはどろにはまって動けなくなりました。そのとき手伝ってくださった方は、田おこしや水の管理などたくさんのお話を聞かせてくださりました。たのを覚えてくださる作業の流しを勉強して思っていた以上に、たのの仕事があつたことにびっくりしました。このときから私はお米を残さないように食べようと思いました。

私のお父さんやおじいちゃんもふくめて米に関わっている人たちは、消費者のことを考えていることが分かりました。これからも私は、米と深く関わっていきたくです。