

ひいばおあちゃんのおいしいお米

都城市立西中学校 1年 福田 彩葉

今年の三月、ちよつとびっくりした知らせがありました。それは、私たち家族の分までお米を作ってくれていたひいおばあちゃんが、お米を作るのをやめるということでした。私は、ひいおばあちゃんが作る、おいしいお米を食べて育ちました。大阪に住んでいた頃もおばあちゃんがお米を送ってくれていたので、お米が家にあるのはあたりまえだと思っていました。いつも、家のお米が少なくなってくるともらいに行つて、父が精米します。

「うちは、米だけはあるとよ。たくさん食べて大きくなりなさいよ。」と言つて、ひいおばあちゃんはいつもたくさんのお米を持たせてくれました。私だけでなく、母も、祖母も同じようにお米があるのはあたりまえという生活をしてきたそうです。

その「あたりまえ」が、今年で「終わり」を迎えます。ひいおばあちゃんは、お米づくりをやめるのは、高齢で足が痛くなり、田んぼの水の管理などが難しくなってきたためだそうです。お米作りには、種まきや苗作り、しろかき、田植え、稲刈りなどの仕事があります。社会の授業で学習したので、これらの作業があることは知っていました。おじいちゃん、おばあちゃん、親戚のおじさん達も手伝っていたし、私たち家族も行ける時には田植えを手伝いに行っていました。ここ数年はこうしてみんなでお米作りをしている感覚になっていました。しかし、今回ひいおばあちゃんがお米作りをやめると聞いて、お米作りにはもつと大変な日々の仕事があつたことを知りました。ひいおばあちゃんはたくさんのお米をもちているので、毎日、田んぼの様子を見に行つて、稲の様子を見たり水の管理をしたりして、それこそが最も大変なことだった

ようです。ひいおばあちゃんが今まで大変な仕事を私たちのために頑張ってくれていたのだと思うと、とてもありがたいです。

調べてみると、私のひいおばあちゃんだけでなく、日本中で米作り農家が減少したり、高齢化したりしていることを知りました。一九六五年に約四百八十八万戸あった水稲収穫農家は、五十年で五分の一以下の約九十四万戸にまで減少し、今もなお減少し続けているそうです。収益の減少や生産調整、後継者不足などの理由が背景にあって、米作りをやめてしまう人たちがいると知って、パンより米派の私はとてもショックでした。

白くてつやがあって、なんとなく甘味を感じる白ご飯が大好きな私は、このまま日本でお米作りが減ってしまったては困ると思っています。今回の知らせで、「これからひいおばあちゃんの作ったおいしいお米を食べられなくなるのは大問題だ！」と焦っていましたでしたがそれが日本全体で起きていることとなると、なおさらです。

現在、米作りの人手不足や後継者問題の解決策の一つとして、ICTの活用があると知りました。人手不足問題の解消だけでなく、これまでの口頭伝承だったノウハウを、システム上でデータ保存することで効率的に継承することや、「経験の差」が縮まって農業の発展がより加速することも期待されているそうです。正直、これまでひいおばあちゃんが手間をかけ、愛情込めて作ってくれていたお米には敵わないと思ってしまいましたが、日本のおいしいお米をこれからも食べ続けられるようにするためには、とても必要なことだと思います。

今回、私たち家族がひいおばあちゃんのお米を食べられなくなるのを残念がっていると、ひいおばあちゃんの姉が作っているお米を分けてもらえることになりました。本当にありがたいことです。いずれはお店で買っ

たお米を食べる日がくるかもしれないが、一粒一粒のお米にはたくさんの手間がかかっていることを忘れず、感謝の気持ちをもって、これからも大切に美味しくいただきたいです。