

【銀賞】

『私たちにできること』

宮崎県立都城泉ヶ丘高等学校附属中学校 1年 佐藤 実菜子

「お母さん、朝ご飯、お米を食べる。」

小学四年生のとき、私はそれまでのパン朝食をお米の朝食に変えてもらうようにお願いしました。高学生になり、運動量が増えるに従って、パンでは少し物足りなくなっていました。そして、朝食を米食に切り替えてみると、午前中ずっと活発に動くことができ、勉強への集中力も上がりました。それからは、毎朝お米のご飯を食べています。実はお米で元気が出る理由はもう一つあります。

私の父方の祖母は宮崎県えびの市に住んでいます。えびの市は「日本米づくり百選」に選ばれ、平成二十七年産のえびの米が最上の特Aランクを獲得する米どころです。米づくりのいちである太陽と土と水、どれも良質で、黄金色の稲穂がこうべを垂れる風景は美しい秋のえびの象徴です。実は、えびので稲作をしている叔父が毎年送ってくれる、おいしいお米を食べたことがきっかけで、お米が元気の源になったのです。

そんなお米についてもっと知りたくなり、今年の春休み、ミヤベイ直販の精米工場の見学をさせていただきました。

「お米づくりには、気が遠くなるほどの手間がかかるんですよ。」

そのときにミヤベイの社員の方がおっしゃった言葉は、特に印象に残りました。私はこの絶好の機会に、お米について多くのことを学びました。お米は、種籾を二週間冷水につける「浸種」という作業から始まります。浸種することで種籾が苗になり、田植えをし、稲刈りとなります。文字にするとこれだけですが、実はこれは稲作の仕事の十分の一にも満たないのかもしれない。この流れの中で、急な天候変化に対応したり、害虫から稲を守るために水の管理や駆除をおこなったり、肥料をまいたり、本当に手間ひまがかかるのです。そして忘れてはならないのは、たくさんの段階を重ねる中で、お米に対する愛情と情熱を常に注ぎながら作っているということ。おじさんも、お米にたくさん愛情を込めているからおいしいんだな。」

私はどうしてお米を食べると元気になるか、その理由が分かった気がしました。ところが、私の大好きな誇り高いえびのブランドに暗雲が立ち込める出来事がありました。二〇一八年五月、霧島連山のえびの高原・硫黄山が噴火。市内を流れる長江川から、環境基準値を超えるヒ素などの有害物質が検出されました。こうなると、どんなにすばらしいブランドであっても、お米を作るわけにはいきません。約六五〇戸の農家が、去年の稲作を断念することになりました。

この一報を聞き、私は耳を疑いました。おじさんの田んぼは大丈夫かな……。心配をしたけれど、幸い叔父は長江川から取水をしておらず、お米を作ることができました。そのため被害は免れましたが、大きな損害があった農家の方々がいるのも事実です。お米に愛情と情熱を注いで米づくりをしているのですから。有害物質の検出で、自分たちの思いがへし折られ、目の前が真っ暗だったと思います。その方々の気持ちを思うと、どうしようもなく悲しくなります。

二〇一九年、新しい令和の時代がやってきました。噴火での有害物質の検出によって被害にあわれた農家の方々の一部は、今期の稲作をすることができたそうです。しかし、未だ再開できていないところもあるようです。私たちは、私たちの主食であるお米を、新しい時代でも変わらず大切にしていきたいと思えます。私たちができること、それはお米のご飯を、おいしくたくさん食べることに。それが、えびのだけでなく、全国の農家の方々の後押しになると思えます。