

【銀賞】

『大好きなごはん』

宮崎大学教育学部附属小学校 4年 原田 里華子

「やったー！」

今年もわが家の食たくに新米が出てきた。私の家では、おじいちゃんがお米を作っているのが毎年おいしい新米が食べられる。新米はピカピカ光ってふっくらしていて、あまいにおいもしてとってもおいしいのでいつもいじょうに食べてしまう。

私は三年生の時に、学校の行事で田植えをしたり、おじいちゃんのお手伝いでいねかりをしたりして、お米が出来る行ていは知っている。しかし、お米の栄ようについては知らなかった。それで「たんばくしつ」や「炭水化物」「カルシウム」「ししつ」などである。こんなにたくさんの栄ようがふくまれているお米は、私達の体を動かすエネルギーや体温のもとにも書いてあり、すごい食べ物なんだなおどろいた。

おじいちゃんに

「とてもおいしかったよ。」

と伝えたら、喜んではいたが、

「でも今年はお米の出来が悪くて等級がいつもより下がったんだよ。」

と、ざんねんそうに教えてくれた。私は「等級」という言葉を初めて聞いた。調べてみると、出荷された米のつぶがそろっているか、みじゆくな米や虫に食われて色のついた米がないかなどを検査してお米を4つのランクに分けると書いてあった。

おじいちゃんに何がいけなかったのかを聞いてみると

「今年は梅雨が長くて雨が多かったから、実がいつもより小さかったのが原因かも」

と言っていた。たしかに今年にはニューズなどで「日しよう不足」という言葉をよく聞いた。農作業にとっては、太陽の光がとても重要だと思う。太陽の光がたくさん当たらなかったら、実の大きさだけでなく、そのお米にふくまれる栄ようもへってしまうのかなと思った。

私は今まで何気なく毎日お米を食べていた。そのお米を作るには、田植えやいねかりといったしゆうかくをする作業だけでなく、お米一つぶ一つぶがしっかり育つように、太陽の光や雨がバランスよく関わらないといけないという事が分かった。

「いじょう気しよう」と言われる日が多くなり、大雨がふつたり暑すぎる日が続いたりとお米だけでなくいろいろな農作物を作る人達にとって、これからはますます大変になってくるのかなと思った。

そんな大変な思いをして作ってくれるおじいちゃんのお米。尾ままでも感しやの気持ちは持っていたけど、これからもっとありがたいがとうの気持ちを持っていきたい。