

僕の母は、僕が赤ちゃんの頃から病院の看護師として働いています。だから、土曜日も日曜日も関係なく、毎日仕事から帰ってくるのは、僕達のお腹がすいた、夕方遅くなってからです。夜勤だっと思っています。そのため僕は、幼い頃から、米当番を仰せつかっていきます。我が家のご飯炊き担当です。米びつの残量管理も、僕がしています。

なぜ、お米の米びつ管理を僕がしているかと言うと、仕事帰りの母に

「お米がないから買ってきてよ！」

と、何気に言ったことがあります。その日、母は、夕飯の買い物と僕達のジュース3本と、お米5キロを重たそうに、両手にぶら下げて帰ってきました。仕事で使うかばんも、肩からかけていました。その姿をみて、

「しまった。疲れているのに、重たいお米で、買いに行かせてしまった。可哀想だったな。」

と感じ、米びつの残量管理も僕がして、お米がなくなる前には、お米を買いに行く当番を引き受けることを決めました。この事を申し出た時、母は、すごく喜んでくれて

「また、仕事も頑張れそうだね。」

と笑顔でにこにこしてました。僕の係は、もうひとつあります。それは、毎日のご飯の残量の管理です。母の作る夕飯のおかずに合わせて炊くご飯の量を考えて炊いています。だから、次の日のゆうはんのおかずは何にするのかを、母と話しあいます。決まらなかつた時は、その日の朝に話し合ったりもします。それは、できるだけ食べる時に炊きたてのご飯を、おなかいっぱい食べたいからです。そうすることで、お米を無駄に炊いてしまったり、炊いてから時間の経ってしまったご飯を食べなくて済むからです。

僕は、お米を炊く時にもこだわりがあります。それは、きちんと計量器で測定して、水洗いする際は、ザルに移して、水洗いをしますが、その際黒くなっているお米や、水面に浮いてくるお米は、取り除くようにしています。食べた時に、ガリガリでするからです。その後20分から30分時間を置いて、炊飯器のスイッチを入れます。ひと手間をかけることで、高くないお米でも、炊きたての時の炊きあがり違います。炊くのは、さすがに炊飯器にしてもらいます。

我が家のご飯は、僕が当番して、心を込めて家族のために炊いているので、どの家より美味しいご飯を、毎日食べていることのできる事に、感謝しています。

大人になっても、この感謝と米当番は、続けられたらいいなと思います。