

## ぼくの竹かつぼごはん

高千穂町立高千穂小学校 4年 馬原 稜佳

ぼくが、当たり前に毎日お米を食べていたことは当たり前ではないということに気付いたことがありました。

それは、ぼくのおじいちゃんや、おばあちゃんがぼくの年ぐらいの時には、白米はあまり食べることができなかったということを知ったことでした。昔は、白米はめずらしく、ほとんどが麦飯だったそうです。

世界には、昔の日本のようにご飯を食べられない国があります。そのことを考えると、ぼくはちよつと悲しくなります。

そこで、ぼくは昔の生活を知りたいと思い、家族に協力してもらって、昔のように火を使ってご飯を炊いてみることにしました。まず、おじいちゃんと竹を取りに行きました。次に、お米を計って洗い、竹の中に米と具とだしを入れました。最後に、炭で火をおこしてもらい、竹ごとお米を火にかけました。火が弱すぎるとご飯を炊くことができないし、火が強すぎるとこげてしまうので、ぼくはずっと付きつきりで見えています。ご飯が炊けてくるといいにおいがしました。そのにおいをかぐと急にお腹が空きました。

炊けたご飯は家族みんなで食べました。竹のふたを開けると、ご飯と具がぎっしりつまっていました。お米を入れる時は固く、量も少なかつたのに、炊き上がるとお米がふわふわになっていておいしそうでした。

おいしそうな見た目に、ついつまみ食いをしてしまいました。すると、少しこげたような味がしました。それも、おいしかったけど、その時ばかりは炊飯器の方がかんたんで楽で、さらにおいしく炊くことができると感じました。

ぼくのおばあちゃんは

「少しこげたような味がおいしいとよ。」

と言いました。それを聞いて

(たしかにおいしいな。)

と思いました。

このように竹の器でつくったご飯はかっぱ飯と言うそうです。ぼくの住んでいる高千穂には竹の器で作る料理があるそうです。

昔のように火を使ってご飯を炊いてみて気付いたことは火を起こすための材料を集めたり、火加減を見るためにずっと付きっきりでいることが大変だということです。そして、こんなに大変なのに昔は白米ではなかったということです。ぼくは、げん代に生まれてきて炊飯器でかんたんにお米を食べれることは幸せだと感じました。

毎日おいしいお米を食べることができるのはお米を作ってくれる人がいるからだと思います。

これからありがたいという気持ちをもっておいしくお米を食べたいです。