

私の大好きなお米

三股小学校 六年 政野 祐羽奈

「今年もお米を届けられそうよ。」

と、大叔母が私に笑顔で話しました。えびの市の米農家で生まれ育った大叔母は田植えや稲刈りの時期は実家の手伝いに行っています。毎年毎年お天気、特に台風の被害に合わないように皆に美味しいお米を届けられるように大叔母は稲刈りの直前まで安心出来ないようです。

私は白いご飯が大好きです。お米のとき方だって丁度良い水加減だって祖母から学びました。炊飯器で炊く事が多いですが、時々ガス台で土鍋を使って炊く事があります。祖母と二人でタイマーを片手に待ち受けます。初めは強火で加熱します。ふっとうしたらすぐに弱火にします。ブクブク上がる蒸気でガス台はたちまち汚れてしまいますが仕方ありません。弱火にして八分くらいすると祖母が土鍋の近くで耳をそば立てます。祖母が、

「タイマーで時間を計る事も大事だけど、よく音を聞いてごらんなさい。においをかいでごらんなさい。」

と、言いました。私も様子を見てみると、お米がパチパチ音を出して

います。そして、かすかにこげるにおいがしています。

「まだ？まだなの？」

と、私は祖母に聞きました。

「もう少し待ってね。祐羽奈はおこげが好きでしょう。もう少ししたらパチパチ音が大きくなってこげたにおいがして来るわよ。」

こげすぎないタイミングで祖母がガスの火を止めそのまま十分ほどむらします。私は今か今かと待ちます。土鍋の底にわずかに出来るおこげはすべて私の物にするためです。十分して土鍋のふたをあけると白い湯気の向こう側に一粒一粒がしっかりと炊き上がったキラキラとおいしそうなお米が見えました。祖母がしゃもじでゆっくりとほぐします。お米をつぶさないように宝物のようにほぐしていくと下の方からおこげが見えて来ました。それ下さい。全部下さい。私はお茶わんを差し出して祖母についてももらいました。

とても幸せな気持ちです。とてもおいしいです。毎年毎年、大叔母の実家で大切に育てられるお米。そして祖母と炊けるまでの楽しい時間を持つことは、私にとって最高の幸せです。

今、残念ですが、給食のお米がたくさん残っていることが多いです。この作文をとおして、お米をつくるにはたくさん苦労があるけれ

ど、たくさんの愛情もこめられてつくっていることが分かりました。
私は、これからもずっと、お米を残さずおいしく食べようと思いまし
た。