

## 「おいしい」の秘密

山之内中学校 一年 川内 麻緒

私は、家で作っているお米が大好きです。なぜなら、祖父や祖母が一生懸命愛情をこめて作っていることが、一粒一粒から伝わってくるからです。

私が小学生のとき、何を思ったのか中学生の兄が、「一年間お米作りのお手伝いをしてみよう。」

と言い出しました。私は大変そうで嫌だなと思いましたが、兄に半ば強制的に田植えに連れて行かれました。

—泥がぐちよぐちよしていて気持ち悪い—

これが私が最初に思ったことです。苗は植えてもすぐ倒れてしまい、結局、私は兄と祖母に手伝ってもらって、田植えを終えることができませんでした。

次のお手伝いはタニシとタニシの卵とりでした。タニシは取っても取っても田んぼの中にいるので、うんざりしました。何より嫌だったのはタニシの卵です。赤いつぶつぶが集まった見た目のものが、苗にたくさんついていました。それを、竹の棒で取りました。これを定期的にしないといけないので、とても大変でした。タニシがやつとい

なくなつたと思つたら、ウンカやイナゴ、次はスズメと稲刈りまでにはまだまだたくさんの手間がかかりました。

そしていよいよ稲刈りです。機械を使って刈ることのできないはじの方は鎌を使って手作業で刈ります。危ないので手ぶくろをして刈るので、とても暑いです。稲が思っていたより硬いには驚きました。全てを刈り終えたときには、手や腰が痛くなりました。

稲刈りが終わった後に兄が、

「お米を作るのってすごく大変なんだね。」

と言いました。私も本当に心の底からそう思いました。

刈り取った稲は稲架掛けをして、自然乾燥させます。棒のようなものに稲をかけるとき、稲がずっしり重くて大変です。それに、稲がチクチクしてかゆくなります。稲が乾いたら、脱穀して精米すれば、やっとお米ができあがります。

稲刈りが終わって数週間後に新米を食べました。とても衝撃を受けました。なんだか今まで食べてきたご飯とは違う気がしました。自分で育てたお米から作るご飯は、初めて体験したたくさんの方の苦労が報われた味なのか、今まで以上に強く感じる祖父と祖母の愛情の味なのか、格段においしく感じました。

私は、祖父と祖母の作るお米が永遠に食べられれば良いのと思っています。でも、祖父と祖母はやがてお米作りができなくなるのだということを感じることも多くなってきました。だからこそ、今を大切に  
して、お米作りを手伝いたいと思います。私にとって祖父と祖母の作  
るお米は特別なのです。

以前、私は祖母に

「お米作りはとても大変なのに、どうして続けるの。」  
と聞いたことがあります。すると祖母は、

「なんでだろうね。」

としか答えてくれませんでした。でも、今の私は答えがわかるような  
気がします。それは、兄や私がお米を「おいしい」と言って食べるか  
らだと思います。

お米作りの大変さを知ったからこそ、祖父と祖母の気持ちがよく  
分かりました。きっと私たち家族は、今までもお米を通してきずなを  
深めてきたのだと思います。

私がお米を「おいしい」と言うと、祖父と祖母は笑います。私はこ  
れからもずっとその笑顔を見続けていきたいです。