

## 祖父の思いを受け止めて

宮崎市立生目南中学校 一年 白本 奈菜

私の祖父は、今年で七十才。今、一人で米作りをしています。六十才で定年退職をしてからは、本格的に米作りを始めました。毎年収穫した米は、家族以外にも、親せきや友人などに分けています。私や家族のみんなは、祖父が作ってくれるお米を楽しみにしています。これまでに、稲刈りや田植えの手伝いをしたことはありませんが、米の管理から収穫、精米は祖父が一人でしていました。今年の夏のある日、祖父が熱中症で倒れてしまいました。その時、打ち所が悪く、肋骨を骨折してしまい、しばらく家で安静にすることになりました。祖父もみんなに米を渡すのを生きがいに行っているのです、残念そうです。しかしそれ以上に、痛みがひどいようでした。祖母一人で精米や後片付け、米配りは大変なので、私はこの夏、祖母や妹、母と祖父に代わり、三回精米に行きました。

精米とは、稲刈りが終わった後の、もみを白い米にする工程のことです。もみ一袋は、二十五キログラム位あり、祖父は今までこれを、一人で精米していました。今回私達は、約三袋（七十五キログラム位）を、精米しました。まず、もみを機械に入れました。みるみるうちに

もみが吸いこまれていきます。白米の状態になるまでがあつという間に終わりました。精米をしている最中の音は、とてもうるさかったです。さらに、精米が終わった米を袋に入れるために、ペダルを踏みました。こういうことを初めて知り、驚きました。精米そのものは機械がしてくれます。でも、袋を車に乗せたり、降ろしたりすることも、とても大変でした。

祖父は、一度の作業で、一袋から二袋を精米するそうです。精米した直後のお米が一番おいしいです。だから、米を届ける直前に精米し、おいしい状態で食べてもらうのだそうです。けれど、稲刈りの後などは、遠くの親せきにも送るので、一気に十袋程、精米するそうです。そういう祖父の思いや考えも知り、「私はこれまで、米作りのほんの一部分のことしか知らなかったんだな。」と痛感しました。

祖父から、米作りのことを聞かされることは、あまりありません。しかし、私達が知らない所で、草刈りをしたり、猪が来ないための電さくを設置したり、いつも田んぼの様子を確認したりしてくれています。祖父が毎日米を作るために努力してくれているからこそ、私達がおいしい米を食べられるということを実感しました。

米を作るのに、まだまだ私の知らない悩みや心配、苦しみがあつた

と思います。例えば、宮崎は台風や夏の暑さなど、気候も心配です。今年も宮崎は暑い日が続きました。さらに、地球温暖化など、地球全体が異常気象で悩まされています。そんな中、米作りを続けてくれていることに、とても感謝しています。穫れたてのおいしいお米を食べることができるのは、当たり前ではありません。祖父が色々考え、「おいしく食べてもらうためにはどうすればよいのか。」と工夫してくれているからだということも、改めて感じました。

これからも、祖父の思いを受け止めながら、一粒一粒のお米を大事にしたいです。祖父には早く骨折を治して、健康に戻ってほしいです。今年の体験を通して、祖父の米に対する思いを改めて感じました。来年は、元気になった祖父と一緒に私も米作りをしたいです。これからは、毎日の食事が当たり前ではないということを常に考えて、祖父に感謝しながらお米を食べていきます。

「じいちゃん、いつもおいしいお米をありがとう。来年は一緒に米を作ろうね。」