

大盛りごはん
結城市立上山川小学校

五年

吉田

瞬

炊きたてほかほかごはん。
手を合わせていただきます。

ぼくは、食べるのが大好きです。保育園
のころの給食を残したことがないし、小学校
でも一年生から今まで、給食を残したことが
ありません。家でもたくさん食べます。食べ
ることで体力もついて、病気にも勝てる体にな
るので、熱もほとんど出したことがないで

す。「食べることは生きること」なのです。

食べ物の中でも、特に白いごはんが一番の
ごちそうだと思います。炊飯器からしゃもじ
で、お茶わんによそうと、宝石のようにツヤ
ツヤして、かがやいています。いい香りがし
て、かんでいると甘くなってきました。ぼくは
食事の時、右手に持ったごはんのお茶わんを
はなしません。ぼくのごはんは、いつも大盛
りです。焼魚で大盛りごはん二杯。とりのか
らあげで大盛りごはん三杯。焼肉では、今ま

で、最高何杯食べたかな。みんなに「大盛りごはんが似合うね」とよく言われます。そんなあたりまえに食べているごはんは、お米作りとして一年の流れがあつて、大変な作業があつて、食卓にならぶごはんになると、初めて知りました。土作りなどの田んぼの準備をして、苗づくりをして、田植えをして、田んぼの管理と除草もして、収穫してかんそうと調整をするそうです。お米作りに興味をもったきっかけは、五年生になって、学校で

バケツ稲を育てることになった。だからです。バケツの中で土と水を混ぜて泥を作り、種を植えました。水は、係の友だちがあげてくれました。葉が出てきた時は「やったい」と喜びました。夏休みの間は今、家で育てています。毎日暑すぎて、少し枯れてしまつたので、これ以上枯れないように、水をたくさんあげたりと、気をつけて見えています。バケツ稲だけでも大変なのに、大きな田んぼで稲を育てるのは、本当に大変なんだろうなと思ひ

ました。お米作りの農家の方が、愛情をこめて、ていねいに作ってくれたお米。お米を一粒一粒ていねいにあつかって、ごはんを一粒一粒残さず大切に食べ、感謝の気持ちをお忘れなないようにしたいです。今、そんな素晴らしい日本のお米作りが減ってきているそうです。お米の一人当たりの年間消費量が、減少していることが大きな原因のようです。とうもろこし制限などで、ごはんを食べないという人がいたり、パン食の人が増えてきているのもある

のかなと思います。もちろんパンもおいしいけれど、日本の農業やお米作り、お米は宝だと思っるので、ずっと続いてほしいし、もっと盛んになるとよいです。日本には、いろいろな地域のおいしいお米がたくさんありますが、ぼくの住んでいる茨城のお米も、とてもおいしくて最高なので、全国の人に食べてほしいです。「今日の夕ごはんは何かしら。」「お手伝いでお米を研ごう。」と。「おいしくなれ。」「おいしくなれ。」「ぼくは、今日も大盛りごはん。」