

口いっぱい広がる幸せ

雨引小 六年 篠崎 灯里

「お大家族さま一点限り」

スーパーのお米売り場の棚は、がらんと
して、お客さんは、立ち止まって張り紙を
見では、ため息をついて通り過ぎて行きます。
私たちの主食である、ふっくらおいしい白い
ごはん。当たり前のように食べていたお米に
異変が起きていることを知って、驚きとつま
どいの気持ちでいっぱいになりました。

これから実りの秋を迎えるはずのお米に何
が起きているのか調べてみると、その背景に
は、昨年、全国をおそった記録的猛暑の影響
があることが分かりました。高温や水不足が
続いたため、各地でお米の収穫量が減少して
しまったのです。また、せっかく収穫できた
お米も、品質を表す「等級」が低くなり、農
家の方を悩ませているそうです。お米の等級
は、米粒が整っているかなどの見た目の評価
で、最も評価の高い一等米から四段階に分類

されます。親せきの農家の人に話を聞いてみると、例年は八十パーセントを超えるというコシヒカリの一等米の比率が、昨年はわずか十五パーセントほどしかなく、他は全て二等米になってしまったといひます。そう話す表情はとても曇っていて、悔しさがにじんでいました。

しかし、

「泣いてばかりはいられない。」

と前を向き、暑さに強い「にじのぎらめき」

という品種の生産にも取り組んで行くそうです。消費者にいいお米を届けるために、生産者の方たちが、悩み、考え、変化していく自然環境に負けないお米づくりに取り組む姿に心を打たれました。

そして、一等米も二等米も、うまみや甘みなどの味にはほとんど違いがないこと、猛暑の中で育ったお米も、工夫次第でおいしく食べられるということを教えてもらって早速実践してみしました。

まず、研ぎすぎないこと。長く研いでしまうとお米が欠けやすいので、短時間でまんべんなく研ぐようにします。さらに、粘りが出やすいため、水に浸す時間も短めにし、水の量をいつもより減らして炊きました。ふっくらと炊き上がったごはんをひと口食べてみると、口の中でごはんがほどけて、甘みと香りが口いっぱいに広がり、幸せな気持ちになりました。消費者である私たちも、等級や品質などマイナスイメージの部分だけに注目するのではなく、ほんの少しの工夫でお米の味わいを楽しめるような広い心を持ちたいと思いました。

これから収穫の秋を迎えて、新米の出荷が始まると、米不足も落ち着くと言われています。これまで、当たり前のように食べていたお米には、農家の方の見えない苦労や努力が詰まっています。改めて考えるきっかけになりました。今まで以上にお米の大切さをかみしめ、感謝の気持ちを忘れずに、口いっぱいに広がる幸せを味わいたいと思います。