



作文3部

文部科学大臣賞

「忘れられないご飯の味」

山口県防府市立華陽中学校一年

川本創太郎

僕が、初めて日本のお米はおいしいと感じたのは、小学五年生の三月だった。僕は、ブラジルから三年ぶりに日本へ帰ってきた。千葉のおじさんの家に一泊することになり、そこで、湯豆腐と茶わん一杯のご飯が出てきた。見慣れない光景ではないが、今までのご飯とは違うような気がした。一口食べた。すると、そのご飯は、つやとねばりがあり、かんだ時に甘みがあつて、何とも言えずおいしく感じた。家族の皆も、日々に、「あつおいしい。何か違う。」

と、言っていた。改めて味わつてみると、こんなにもご飯がおいしいのかと、感激した。おじさんの家の米は、特別なお米という訳ではなかったのに、どうしてこんなにも、おいしく感じたのだろうか。

ブラジルに渡った時、お米はあるのかな、ご飯は食べられるのかなどと心配した。すると、

「ブラジルにもお米はあるよ。日本のお米に似たものもあるよ。」
と、現地に住む日本人の方が教えて下さった。そのお米は、日系ブラジル人をはじめ、現地の人が作っているものだつた。早速、僕達は、買つたばかりの炊飯ジャーで、お米を炊いて食べてみた。
「少しパサパサするな。でもお米がちゃんと食べられる。毎日の弁当にも困らないぞ。」
と、少し安心した。

実はブラジルには、色んな種類のお米がある。僕達が普段食べていたのは、ジャポニカ米で、形は丸く味も日本のと良く似ている。他にはインディカ

米があり、形は細長く粘り気が無い。日系人は、ジャポニカ米を好んで食べるが、一般的のブラジル人は、インディカ米を良く食べる。それには訳がある。ブラジルには、フェイジョンやフェイジョアーダという豆料理があり、毎日のように食べられている。ウズラ豆に似た豆をオリーブオイルやニンニク、塩などで味付けした、いわゆる豆の塩煮で、これをご飯の上にかけて食べる。何度も食べているうちにやみつきになつてくる。このおいしさの秘密は、パサパサとした細長いお米で、たいたご飯なのだと僕は思う。これがフェイジョンとほどよくからむ。もしこのご飯が日本のお米だったら、ネチャネチャとした食感で、ブラジル人には好まれなかつただろう。

一昔前、日本が凶作だつた年に、タイからお米を輸入したそうだ。この時多くの日本人は、タイ米をおいしくないと感じたという。ブラジルでもインディカ米は、日本人にはあまり好まれなかつた。でもそれは、日本人の感覚がおいしいお米なのだ。日本ではたいていお米は、白いご飯のままでおかずと共に食べるけれども、他の国では、お米に味をつけたり、何かをかけるなどして、日本とは違う食べ方をしている。その国の気候や食材などに合わせて、そのお米にあつたおいしい食べ方をしている。その国人から見れば、それがおいしいお米なのだ。日本人の感覚だけで、他の国のお米を簡単ににおいしくないと言つてはいけないとと思う。

ブラジルにいる間、母はジャポニカ米で弁当やお手しを作つてくれた。もちろん赤飯を炊いてくれることもある。時にはインディカ米で、フェイジョンを食べさせてくれたこともあつた。ブラジルで安心してお米を食べられたことは、幸せなことだつた。

しかしながら、帰国した夜の一杯のご飯が、忘れられないほどおいしかつたのは、たき上がつた時のつやと粘りと甘味が、僕が小さいころから慣れ親しんできた食感と味であり、三年ぶりにこの日本で食べることができて、一度になつかしい記憶がよみがえってきたからだろう。これからも温い食卓のふん団氣や家族の笑顔を大切にしながら、おいしくご飯をいただきたいと思う。