



全国農業協同組合中央会会長賞

## ぼくは米とぎ名人

広島県呉市立内海小学校四年

山根大知

ぼくのといだ米はとてもおいしいとうちの家族に大ひょうばんだ。母さんが他の用事をしている時に、

「ごめんね、お米といでくれる?。」

と言うと、ぼくは、

「いいよ。しっとりコース?ふっくらコース?。」

と言う。たいてい母さんは、

「ふっくらコースをお願いします。」

というので、ぼくはふっくらコースでといであげる。

この前母さんが、

「ねえねえしっとりコースとふっくらコースとどうちがうん?。」

と言ったので、ぼくは教えてあげた。

しっとりコースは母さんがいつもやるやり方で、ふつうにといで、ふつうに水を合わせて、ふつうにたく。姉ちゃんがやっても、父さんがやっても、みんなしっとりコースだ。それなりにおいしいが、口の中に入れると、フワフワツとしない。

それにくらべてふっくらコースは口の中に入れるとふっくらとして、甘い感じがする。それにはとぎ方にコツがある。

まず、最初にさつと米を二回水洗いする。次にしっとりコー

スと同じ様にシャリシャリと、五回位といでいく。その後がふっくらコースの大事な所で、手の平で、米をすくっては落とす、すくっては、落とす。空気をふくますようにやさしくくり返す。全体が、まんべんなく、空気をふくんだら、すいはん器に入れて、水を目もりにきっちり合わせる。おかまを水平の所に置いてよく見て合わせる。母さんは、水を目もりを合わせる時、大ざっぱなので、時々ごはんが、かたかったりやわらかかったりするが、水の量は大事なので、ぼくはきっちり合わせる。

三十分間水につけた後、スイッチを入れると、ふっくらコースのできあがりだ。

ぼくのお父さんは、けっこうお米のたき方にうるさい。でも、

ぼくがといだごはんは、

「なんか甘い気がするねえ。ふっくらしとるねえ。」

と言ってくれる。みんながおいしいと言ってくれるのでぼくも

うれしい。

この前、いとこが遊びに来た時に、おばちゃんにふっくらコースのとぎ方を教えてあげた。おばちゃんは、

「帰ってやってみるね。でも、そのとぎ方、だれに教わったん?。」

と言ったので、ぼくは、

「米とぎをしている時自分で思いついた。米をやさしく洗っていたら、ふっくらコースのワザをあみだしたんよ。」

と教えてあげた。みんなは、

「ほうね、すごいねえ。米とぎ名人じゃね。」

と言ってくれた。これからも、ふっくらコースでおいしいごはんをたいていこうと思う。