



ぜんこくのうぎょうきょうどうくみあいちゅうおうかいちようしやう
全国農業協同組合中央会会長賞

「白いごはんのおにぎり」

佐賀県私立佐賀清和学園佐賀清和中学校一年

小関 桃香

「ただいま、お腹空いたよ。」

つぶつぶが光る白い三角のおにぎり。母の自慢の一品が、テーブルの上の定番です。真っ黒い海苔に、お塩の味。

「いただきます。」

まだ白い湯気が出るアツアツのおにぎりは、母の愛情がにぎられています。私が小学生の頃、空手と塾の習い事をしていました。学校から帰宅するとすぐに、母はキッチンへ向かい、おにぎりを作ってくれます。空手に行く前は、

「これを食べると力がわいてくるよ。」

塾に行く前は、

「これを食べると難しい問題がスラスラ解けるよ。」

母は必ず私に言いました。私の家では、平日のおやつが「白いごはんのおにぎり」でした。私の親友も、母のおにぎりを食べたいらしく、よく学校帰りに遊びに来ては、一緒にほおぼっていました。まだ小さかった私達は、密かに「おにぎりの商売」を考え、原価や売価、直売所の場所など真剣に考え討論していました。母は呆れもせず、ニコニコ笑いながら聞いてくれました。

「ありあまるお米」社会の授業で教わりました。四十五年ほど前から、米の生産量が消費量を上回り、米があまるようになり生産調整が始まりました。それならば米不足で苦しんでいるアジアの他国に輸出出来ないのだろうか。調べてみると、アジアの他国で米が値上がりして国民が苦しんでいると言っても、日本の国内米よりは遥かに安く、日本の米が値下がりして農家が苦しんでいると言っても、アジアの他国の米価格より

は遥かに高いという事が解りました。それに輸出業者の利益も入れなければ、成りたちません。

「そうだ。私が幼い頃、親友と考えた商売が一番良いかもしれない。」米づくりは大切な日本の文化だから、生産量も消費量も少しずつ増やせば減反政策なんかしなくてすむかもしれない。私が大好きな「白いごはんのおにぎり」だけじゃなく、米を使った加工品を、どんどん国内で生産して、どんどん消費されれば、この問題はきつと解決するに違いないと思います。

たとえば、「白いごはんのおにぎり」について私なりに考えてみました。米は私の家でも食べている佐賀県産の「夢しずく」を使います。「夢しずく」は価格も手頃で、米粒が大きく、炊いたらふっくらしてつやがあり、甘くておいしい米です。おにぎりには海苔が不可欠です。もちろん、海苔は有明海の「有明海苔」を使います。「有明海苔」はパリッとして、磯の香りがとても強く、海の味が口に残る、これもおいしい海苔です。佐賀の特産物を使った佐賀のおにぎりを私達佐賀県の人に、どんどん食べてほしいです。

もちろん、ごはんとしてもです。朝は簡単に済ませようとして、ついパンを食べている人は多いと思います。出来れば最近評判になっている「お米のパン」に変えてみるのはどうでしょうか。

消費者である日本人の私達が米を食べないと生産する農家の方は、米を作りたくても作れない状況になってしまいます。もし、世界に食料危機がおとずれたら…。日本はパンの原料である小麦を簡単に輸入出来るわけがありません。そして生産調整の為に転作された水田は元に戻るまで何年もかかるそうです。こんな事が起きないように、私達一人一人が「食べる」ということを深く考えていかなければいけないと強く思いました。

小さな一粒の種もみから、二百五十から三百粒の米が生まれます。その中の一部が翌年の種もみとなり、またたくさんの方の光り輝く米を生みます。その命のつながった米に、私達は生かされているのだということを、たくさんの方々に解ってほしいと心から思います。