



のう りん すい さん だい じん しやう  
農林水産大臣賞

# ごはん・お米とわたし

愛媛県松山市立さくら小学校五年

あかし  
白石 侑紀

今年も私は夏休みを利用して、約一ヶ月間お母さんの母国であるインドネシアへ行って来ました。みなさん南国のインドネシアの方が暑いと思っっているかもしれませんが、日本の方が暑い様に感じました。

でも、どちらの田の稲も暑さに負けずに成長しますね。日本では夏野菜が暑さの影響で不作で値段が高くなっていますが、稲作は、水田で作る上に品種改良をして高温でも枯れないので安心です。お米は日本人の主食ですので、毎日値段が変わったりしたら大変です。

また日本では一年に一回の収穫ですが、インドネシアでは三回収穫します。二期作でなく三期作とは、驚きです。でもお父さんに聞いたところ、日本は一回、インドネシアは三回お米を作るが、同じ面積の水田から穫れる量はほとんど同量だそうです。日本のお米作りは、集約農業といって田んぼの面積が少ないので、資本や技術をかけ一回に穫れる量や品質を向上させているんですね。特にインドネシアと比べると、水の管理が優れているのだそうです。日本からはインドネシアに対して水路整備を五十ヶ所も行なっていると聞きますが、日本の何倍もの面積があるため、十分では

ありません。せつかく一年に三回もお米作りできるのだから、収穫量を増やせばいいと思います。なぜなら、インドネシアのお米の消費量は日本の二倍あり、これだけお米を作っているのに、タイなどからお米を輸入しているそうです。

もし日本の様に、一回で穫れるお米の量が今より二倍・三倍になったら輸入しなくて済みます。色んな面でお金はかかると思いますが、日本のお米の様に美味しいお米が食べられたらいいと思います。

私は飛行機に乗る度スチュワーデスになりたいと思っっていますが、最近は農業に興味が湧いてきました。今の私にはまだまだ難しいですが、これからもっと勉強をして日本だけではなく、世界の農業に関する仕事がしてみたいです。

それには、日本の農業をいっぱい勉強しないとイケませんが、まず日本のお米づくりの良い面・悪い面を勉強し、また外国のお米づくりも勉強していきたいです。

お父さんが言っていました、日本の農業をしているのは年がいった人が多く、若い人がいないのが大きな問題だそうです。この日本のおいしいお米をいつまでも食べられるためにも、私も頑張ろうと思います。

インドネシアでは、インドネシア米でナシゴレンという焼飯をよく食べましたが、日本に帰って空港のコンビニで買って食べたおにぎりのおいしさは、格別でした。今世界中でお寿司ブームですが、日本のおいしいお米があつてこそなんだと、つくづく思いました。