



さく ぶん ぶ もん にゆう しょう さく ひん
作文部門入賞作品

ない かく そう り だい じん しょう
内閣総理大臣賞



ひろ こめ か のう せい
広がれ! お米の可能性

なが まち
香川県高松市立栗林小学校6年 長町そよか

たきたての白いごはんに魚の煮物、そして、野菜のいためものと貝の汁物。このこんだてから多くの人が想像するのは日本のごはんではないだろうか。しかしこれは、私がベトナムで食べたごはん。私は四月の終わりに家族でベトナム旅行に行った。ベトナムの人は、フォーや生春巻ばかり食べているイメージがあったのでおどろいた。もちろんフォーや生春巻も食べていたが、晩ごはんは白いごはん、少し田舎に行くと、見渡す限り田んぼが広がっていて、農家の人が水牛と一緒に稲刈りをしていた。おどろいたのは、家の前から道路にまではみ出して、大量のもみを干していたことだ。ベトナムでは、日本のように脱くくをする前に、はさがけをしないそう。バケツで稲を育てたことのある私には、収かく後の作業のちがいが興味深かった。ベトナムは世界有数の米の輸出国で、米作りは二期作や三期作をしていることも現地を知った。また、日本語で食事をすることを「ごはんを食べる」と言うが、ベトナムも同じで「アン(食べる)コム(白いごはん)」と言う。このことから私は、ベトナムが日本と同じく米が主食の国だと知り、すぐく身近に感じた。ベトナムでいろいろな米料理を食べて帰ってきた私は、ベトナムの米料理についていろいろ調べてみた。分かったことは、ベトナムでは、米を粉にして加工するものが多いということだ。フォーや生春巻もこうして作られている。それに対して日本は、粒のまま食べている。これは、お米の種類や食文化のちがいがあからだと思。日本では年々、米の消費量が減り、米農家や田んぼもどんどん減っている。けれどベトナムでは、めんやライスパー、おこわやかゆなど、日常的にお米をたくさん食べている。私は、ベトナムの米の消費量が日本のように減らないのは、食べ方がたくさんあるからではないかと考えた。今までお米のことを日本国内からしか見ていなかったけれど、初めて世界から見ると経験をした。一番感じたのは、お米が持つ力、パワーのすごさだ。お米はどんな形にもどんな料理にも姿を変えることができ、赤ちゃんからお年寄りまで食べることでできる健康食だ。こんな食べ物には他にないと思う。日本は米作りに適した気候で、昔から米を作ってきた文化がある。おいしいお米を作る技術もある。だからこそ私は、もつともつとお米の可能性を広げたいと思った。日本でも米粉パンなど、今までになかった食べ方も増えてきているけれど、もつと、みんなが思いつかないような、おもしろくておいしい米料理を考えてみたい。形や食べ方、他の食材との組み合わせなど、お米には大きな可能性があると思う。私はこのことを、日本だけでなく、世界にも発信していきたいらいいと思う。