



作文2部

文部科学大臣賞

もんぶかがくだいじんしょう

米の研究をとおして感じたこと

こめけんきゅう

山形県米沢市立南原小学校五年
やまがたけんよねざわしりつみなはら茂木 耀義
もてぎ よし

ぼくは、米の水の吸い方の自由研究をしました。それを選んだわけは、三年生の時に同じ研究をして、三時間と十時間の米の重さがへつたので、必ずそうなるのか調べたいと思つたからです。また、品種や作っている農家がちがうと、どう変わるのかも知りたいと思いました。

調べ方は、米の浸水時間を十三種類に分けて、それぞれの重さを量りました。一番長いもので十二時間です。米の品種は、前回の実験の時に使用した、置賜のコシヒカリに加えて、山形あおきライスファームと石田農園の雪若丸とつや姫も調べました。

ぼくは、この研究をして、米が水を吸う量には限界があるのでないかと考えました。なぜそう思ったかというと、品種や農家がちがつても、重さが増えたり減つたりをくり返していたからです。増えた時は水をいっぱいに吸つていて、減つたときは限界が来たから出しているのだと思いました。

それから、米が急げきに水を吸う時間の長さが、品種によってちがうことが分かりました。

次に、コシヒカリの食べ比べをしました。始めは、浸水させた0分以外の十二種類の米を、それぞれチャック付きの保存袋に入

れて、それをふつとうしたお湯の中に入れるというやり方で米をたきました。

食べ比べの結果は、たく時の水の量も少なかつたのか、三十分までは、米のかたい部分が残つていきました。反対に、浸水させ過ぎた米は水っぽくなつてしまい、三時間浸水させた米は、甘みを感じました。もしかしたら、米が水をはき出す時に、米のうまみも出てしまうから、浸水時間が長くなり過ぎると、甘みがなく、水っぽいご飯になるのかなと思いました。

さつきの方法でたいた米は、米どうしくつついで、上手にたけなかつたので、ミニ土なべで、浸水時間が四十五分、二時間、三時間の米だけたいてみました。二時間は甘みがあつて、モチモチしていて、ふつくら感もあり、一番おいしかったです。三時間は甘さが逃げて、少し水っぽく感じました。

ぼくは、この研究を通して、浸水時間や米のたき方が、ご飯の甘みなどに大きくえいきようすることが分かりました。農家さんが、一生けん命がんばつておいしい米を作つてくれても、食べるぼくたちが、その米の情報を理解していかつたり、たき方を失敗したりすると、おいしいご飯にならないこともあります。

ぼくは白いご飯が大好きです。食べ比べであまりおいしくないご飯を食べた時、がつかりしたし、もつたいないとも思いました。ぼくは、土なべでご飯をたけるようになったので、時々、その米にあつた浸水時間で、おいしいご飯をたいて食べたいと思います。