



せんごくのうみやうきやうどうくみ あいごうおうちかいちようしよう  
全国農業協同組合中央会会長賞

# お米とわたし

やまがたけんよねざわしりつだいいん  
山形県米沢市立第四中学校一年

くろさわ けんと  
黒澤 堅仁

僕は二〇一七年から五年間岡山県の北部に位置する久米南町で、北庄中央棚田天然米生産組合の一員として、米づくりに携わりました。北庄中央棚田天然米生産組合とは先人から継承されてきた美しい棚田を生かし、棚田天然米生産農家の維持、育成を目的とした組合です。僕はその棚田守り隊として活動をしました。

棚田は一般的に標高が高く、水のきれいな水源が近くにあり、昼夜の寒暖差が大きいなどからおいしいお米の生産が可能と言われています。初めて棚田を見た時、その景観の素晴らしさに感動し心がいやされたことを覚えています。米を収穫するまでには、一つ一つの作業がとても大変です。田植え前の田んぼで、たくさんの友達と一緒にドッジボールや綱引き、フラッグ取り競争などをし、土を存分に味わえたのはいい経験になりました。

代かきは、苗を植えつけやすくするためにみんなで協力して田んぼをまんべんなく均す道具で均します。土が重くて腕が悲鳴をあげていました。

田植えは、機械を使わずに手作業で植えていきます。組合の方と一緒に、縦横揃えて苗を土の中に上手に植えることがなかなか出来なかつたのですが、繰り返し行っていくうちにコツを覚え、きれいに植えつけられた田んぼの風景が気持ちよかったです。

夏には、草刈り作業であぜの方にある雑草など、細かいところまでしっかりと見つけ出し、取っていく地道な作業で夏の暑さとの戦いでしたが、作業後に地域の方々たちが作ってくれた猪肉カレーで疲れが一気に飛んでいきました。

稲刈りでは、昔ながらの道具、かまで稲を刈り取ります。刈っても刈っても稲が残っていますが機械を使って稲刈りを再スタートすると、みるみる稲が刈り進み、一瞬で刈り終わりました。機械は便利、昔の人は凄いと改めて感じました。

次に、ハザガケはたくさん刈り取った稲を天日干しにする作業です。ふとんを干すような感覚でせつせと行い、あつというまに全て終わることができるので、米を作る作業の中では、一番簡単で一番楽しい作業です。そして最後は、一粒もむだにしない千歯抜きという道具で脱穀をします。千歯抜きは木の台の上から鉄製のくし状の歯が水平に付き出した形をしていて、木製の台に付属した足置きを踏んで体重で固定し、稲の束を振りかぶってたたきつけ、引いて米を取る道具です。その道具は力が必要でしたがきれいに米が取れて気持ちよかったです。

四季を通して、米づくりは沢山の労力と愛情がそがれ、一粒一粒の米として僕達の食卓へやって来ます。

お米を作ったことで農家さんへの感謝の気持ちがとても大きくなり、おいしいごはんを食べられるありがたさを、日々感じるようになりました。僕の家では、土鍋で米を炊きます。炊けるまでの過程が透明のガラスのふたから見えるので食欲をそそられ、僕はご飯が大好きになり、おかわりしています。「いただきます」とは敬意を表す動作から生まれた言葉です。現在ではその敬意は、肉や魚、卵はもちろん、野菜や果物を含めて、食材の「命」そのものに向けた言葉と捉え直されています。「ごちそうさま」とは、私たちが生きていくために命をくれた動物や植物、手間をかけてくれた人たちに対しての感謝の気持ちを表す言葉です。「いただきます」「ごちそうさま」は、当たり前に使っている言葉ですがしっかりと意味がありました。

だから僕達が大人になったとき次の世代の子ども達に食への感謝の気持ち、食の大切さを伝え、同時に、機械の便利さを教えていきたいです。