



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

じいちゃんに届けたいごはん

ひろしまけん ふくやまし りつ かん なべ
広島県 福山市立神辺小学校六年

もん でん なお き
門田 直樹

ぼくの家では、毎年米作りをしている。

じいちゃん、ばあちゃん、父さん、親せきのみんなで協力して作ったお米を食べている。

ぼくの家のお米は、とにかくおいしい。みんなで協力してがんばった熱い努力の味がするお米だ。そんなお米を、大阪にいるいとこは「とてもおいしい!」と食べてくれている。

今は、去年作ったお米を食べているが、去年のお米の収かく量は、例年にくらべて少なかったようだ。そのため、すでにお米がほとんどなくなってしまっている。今年の新米ができる十月までの間、お米を買わなければならなくなりそうだ。今は、お米が高くなっているので、家計にもいたい。

今年の米作りは大変だ。今年に入って、じいちゃんが体調をくずしてしまい、田んぼに行くことができなくなった。今までじいちゃんを中心になって米作りをしてきたが、今年は代わりに、父さんと親せきのおじさんが中心となって、米作りに挑戦している。田おこし、箱苗の準備、代かき、田植え、みぞきりをしてきた。参考にしたのは、じいちゃんがつけて

きた農業日記である。この農業日記がすばらしい。田おこしするときのトラクターを走らせるルートや、田んぼのやわらかい場所、また、田植えのときに注意することや肥料の量などが書いてある。田植え、稲かりの時期や米の収かく量だけでなく、日記を見ればだれでも米作りができるように、とてもいいに書いてある。ぼくもこの日記を見せてもらって、じいちゃんに米作りの話を聞いた。米作りの工程で最も大切なのは、「みぞきり」と「中干し」だと思った。

みぞきりとは、機械を使って田んぼの中にみぞをきり、田んぼの水が早くぬけるようにする作業だ。また、中干しとは、夏の時期に田んぼの水をおとして、田んぼをかわかすことだ。これをする、稲が根をはり、秋に台風が来ても稲が倒れずに稲かりがやりやすくなるそうだ。

みんなで米作りをしている田んぼをぼくは毎日登下校で見ている。田植えをしたばかりのときは幼かった苗も、今は株が太く成長して、稲らしくなってきた。朝はトンボといっしょに風にゆらゆらゆれている。昼間はお日さまといっしょにキラ光りがやいている。ちょうど今、中干しで稲が根をしっかりとはっているときである。

これから秋にかけて、青々としている稲に「ほ」がでて、黄金色にかわり、収かくの時期をむかえる。稲がすくすくと成長するのを見て、ぼくは元気をもらう。今年の新米ができるまで、あと少しである。新米ができたら、じいちゃんと並んでそれを食べながら、「みんながんばったんだよ」と伝えたい。おいしい我が家の新米が待ち遠しい。