



農林水産大臣賞
のうりん すい さん だいじんしょう

長狭米を受け継ぐ

千葉県鴨川市長狭小学校六年

永井 浩平

ぼくは、お米が大好きだ。白くて、かむとちよっぴり甘いご飯は、どんなおかずともよくあう。だから、ぼくは毎日しっかりとご飯を食べる。

ぼくの家は農家だ。ぼくも、毎年祖父の米作りを手伝っている。米を作るとはとても大変で、最近では農業を営む人が減ってきているという。しかし、このまま減り続けていくと、いつかは米を作る人たちがいなくなってしまうかもしれない。そうしたら、ぼくたち日本人の食生活にも影響が出てしまう。近頃は、安い輸入米も出回っているため、消費者の多くが買い求めているという。さらに、食生活の欧米化が進み、主食もご飯からパンにかわりつつある。ぼくは、農家の後継者不足で日本の米が減ってしまうのではないかと不安と、逆に輸入米が増えていくことにより、日本の米が余ってしまわないかという二つの不安がでてきた。

ぼくの住んでいる長狭地区は長狭米が有名だ。昔は、大嘗祭にも献上されたという。

なぜ、それほどおいしい米ができるのだろう。それは、長狭の自然と関係がある。

一つ目は、嶺岡山からのわき水だ。ミネラルを豊富に含んだ水は稲の生長には欠かせない。飲み水としても使われるが、甘

くておいしい水だ。そして田んぼの土とも相性がいい。

二つ目は、米作りに欠かせない土だ。長狭地区は、重粘土質のため、米作りにとても適している。ミネラル豊富な水と重粘土質の土壌がうまく合わさっているから長狭米はおいしいのだ。さらに、長狭地区は太陽の日当たりもよく、米作りに適しているのだ。

しかし、こんなに条件がそろった長狭地区でも、後継者不足は深刻だ。米作りは「米」という字からもわかるように、八十八回の作業があるといわれている。かなりの手間がかかる。ぼくも祖父を手伝っているが、たくさん作業があり、いやになっってしまうこともある。苗も重くて、運ぶのが大変だ。また、暑い中の稲刈りもすぐに疲れてしまう。それ以外にも、水の量を調節したり、草を取ったり、天候を心配したりと、大変なことが多い。だから、米作りから遠ざかって行く人が年々増えてしまっている。

でも、ぼくはこのおいしい長狭米を守っていききたいと考える。そこでぼくにできることは何か考えてみた。

今は、祖父の米作りを手伝い、お米の作り方をもっと詳しく知ることだ。それに、機械の操作を覚え、効率よく仕事ができるようにしたい。また、お米の改良もしたり、肥料や農薬を工夫し、体にいい米作りもめざしたい。

日本人の食事に欠かせない米。地域みんなで、大切に育ててきた長狭米。そして、祖父が汗水流し、大切に守り続けてきた米作り。ぼくはこの夏、祖父と一緒に米作りを行い決心した。長狭の宝、長狭米を作り続けると。