

神奈川県知事賞

「世界で一つしかないブランド『匠晴米』」

相模原市立内郷小学校

6年 中条 匠晴

「もうお腹いっぱい。ごちそうさま。」
テーブルを離れようとしたら

「残さない。お米を作るのは大変なのよ。」

とお母さんに強い口調で言われたので

「うっそだろ。簡単だよ。お米屋さんに山ほど売ってるじゃん。」

ムツとして言い返した。するとお母さんは

「だったら自分で作ってみなさい。」

と言っただけ

「わかったよ。」と言ってお風呂に入って寝た。

翌日、学校から帰るとバケツ2つと土3袋が玄関に置いてあり、

「さあ、お米を作ってもらおうかしら。」

とニヤリ笑って、お母さんが立っていた。

言ったからにはやるしかない。凶鑑やネットで調べて……まずは種もみの発芽から。温度は30度前後が必要。ならば！僕は考えてお風呂の残り湯を使った。発芽段階からひと苦労だ。

種もみ20粒の芽が出てくる間に黒土と赤いツブツブの土と白土を6対3対1で混ぜて日光消毒し、それをバケツにいれながら肥料も加えて小さな僕の田んぼが完成！

5日目に小さな白い芽が出た。感動！2つのバケツに7粒と8粒ずつ植えた。5粒は芽がうまく出なかった。土に指を少し突き立てて穴をあける。あつたかくてくすぐったかった。無事に15粒を植え終わった。芽が出るには気温が22度位必要なのに寒い日が続き心配していたら、お母さんが保温してあげようとバケツの口をビニールで覆ってくれた。

数日後、緑の細い芽が出た！今にも折れそうだ。そつと触って「頑張れ」と応援した。次々に芽が出たが、15粒中2粒はいつまで経っても芽が出ず悲しかった。今まで僕は何百という米粒を残して無駄にしたのに、今は成長できなかつた2粒が大切に思えた。

稲はどんどん大きくなり、8月末に緑色の穂が出ているのを発見しカワイイと思った。小さい花は朝しか見られないので、頑張つて早起きした。

涼しい風を感じるようになった10月、太陽の光を受けてキラキラ輝く穂は黄金のようだ。水を足すのを忘れて土にヒビが入ったり虫がついたり、鳥に食べられたりして何度もピンチになったが、ようやくここまで育った。稲にハサミを入れるのがカワイソウ……と手が震えたが思い切つて刈った。

稲を乾燥させ、さい箸で脱穀し牛乳瓶で精米し……収穫できたのは僕の両手の平にこんもり山になるくらい。半年かかつて、いっぱい苦労してこれだけ。お米を作るのは大変だ。収穫したお米を炊いて、家族で分けて一口一口、大切に噛みしめつつこの半年を思い浮かべながら食べた。お米ってこんなに甘かつたんだ。「匠晴米は美味しいな。」と家族に言われてすごく嬉しかった。自分で作ってみてわかった。農家の方々はすごいなって。これからは一粒も残さず食べようと心に誓った。