

農林水産省関東農政局長賞

「平塚生まれのはるみ」

平塚市立花水小学校
5年 曾我 ひなの

明日から、高校野球が始まる。

新聞を手に取り、高校野球の記事をめくると、「神奈川県代表、はるみ」と示された広告を見つけた。地元の米が新聞に掲載されてびっくりした。それと同時にうれしい気持ちがかみあげてきた。特Aを取ったことで平塚市では有名になっていった。しかし、平塚市は知名度が低いために米も全国的には、知られていなかった。はるみを知ってもらうにはどうしたら良いか、私は考えてみた。すると、良い案がうかんだ。全国的に有名な「平塚七夕祭り」を通して、多くの人に知ってもらうのはどうかと私は考えた。

祖父母が農家でこれまで、「キヌヒカリ」を作っていたが、今年からは「はるみ」に切り替えたという。同じようにこれまで平塚市のほとんどの農家が「キヌヒカリ」を作っていたが、今年からは「はるみ」に切り替えたという農家がほとんどらしい。私は実際に田植えを経験したのだが、それほど楽でかんたんな作業ではなかった。今の田植えは機械で行うのだが、機械の出入りがしにくい田のはしを手作業で植えた足を土の中に入れると、生まれてはじめての感触でグチャツ、ズボツ、と足に伝わってきた。温かい場所や冷たい場所もあった。

田の周りを植えただけでも精いっぱいなのに、昔はすべて手作業で行っていたと思うと気が遠くなる。糸をはらなければ真つすぐに植えることができな作業なのだから、どれほど神経を使うことなのかというところがうかがえる。それに比べると今は機械化が進み、手作業の仕事はほぼ無くなっている。昔の家族総出、年中行事が失われつつあることに私は気が付いた。だが、米の味は守られ、さらにおいしくなっている。はるみは品種改良によって、キヌヒカリとコシヒカリがかけ合わされて作られた平塚生まれのお米だ。

味はキヌヒカリの甘みとつや、コシヒカリのねばりをあわせもち、栽培面も良いので、茨城県、滋賀県などでどう入が進んでいる。冷めてもおいしく、つやを保てることから、お弁当におにあげのようだ。

今は、米を主食とする家庭が少なく、パンを主食とする家庭が多いことがわかっていいる。はるみを作る農家が増えても、食べる人は少ない可能性があるということだ。広報やポスター、掲示板など、多くの人の目をひくもので告知し、平塚の米、はるみが全国的にも有名になることを期待したい。そして、少しではあるが、自分で植えたはるみが秋に食べられることを楽しみにしている。