

神奈川県教育長賞

「幸せを呼ぶ我が家のお米」

川崎市立宮内中学校

3年 福島 美玖

平成二十五年十二月に和食がユネスコ無形文化遺産に登録された。世界中から注目を浴びる中、和食として欠かせないものは何だろう。それは「お米」だと私は思う。食卓に並ぶのが当り前で毎日のように食しているが、そんなお米に私は特別な思い入れがあった。

私は「これ炒めるの」「これ切るの手伝いたい」と母が台所に立つといつものなにか手伝おうとしていた。そんな私に呆れた母は「じゃあお米炊いてよ」と言った。正直言つて包丁を使うわけでもなく、火を使うわけでもなく乗り気ではなかった。ただ、何もしないよりかはマシだと思い教えてもらうことにした。釜にお米をいれ、水を注ぎ、研いでスイツチを押すだけ。そう思っていたがそれは大きな間違いだった。お米に水を注いで私はめいっばいの力を込めてぐつとお米をおしつぶすように研いでいた。そんな時「力はあんまり入れないで。ベチャつとしちやうから」と母が言う。研ぎ汁を私が流そうとした時にも「もういいよ」と言われ、「まだ濁ってるよ、もう一回研がないと」と私が反論すると「いいの、その白いやつの中にはお米の旨みも入ってるから完全な透明になるまでやったら美味しく無くなっちゃうよ。」と言われてしまった。さらに、炊飯器のスイツチを押そうとした時にも「あ、待つて一時間浸けるから」と、その一時間後やつとの思いでスイツチを押そうとすると母はなぜか氷を入れるように指示してやつとお米を炊くことができた。私にはお米を水に浸ける意味も、氷を入れてから炊く意味も分からなかった。後で母に聞くと、水に浸けることでお米が水分を含みよりふくらんとするし、氷を入れることでツヤのあるお米が炊けるといふ。私は驚いた。いつも当たり前のように食べていたお米には母によって沢山の手間がかけられていることに。気付いたら私はお米を炊くのが日課になっていた。

それから私はお米を買う時にも一緒に選ぶようになった。いつもは味の違いなど気にせずに食べていたが、産地や種類によって米一粒一粒の大きさや甘み、柔らかさなど様々な違いがあり、お米を買い替える度に味を比べ、自分のお気に入りのお米を見つけるのが楽しくなっていた。こんな日常の小さな出来事にも楽しみがあることに私は幸福感を感じた。お米は、日常には沢山の幸せがいつも落ちていてくれるけれど自分はその見過ごししているのではないか、そんな考え方を生み出してくれたのだ。

また別のある日、私は母にどうしてこんなにも様々な工夫の仕方を知っているのか聞いたことがあった。「お母さんに教えてもらったんだよ」そう言った。祖母から母へ、母から私へ。私は嬉しかった。代々受け継がれていくようすが和食の代表、お米にふさわしいと思った。またそれが私にも伝わってきたことが何よりも嬉しかった。こうやって受け継がれてきたことを途絶えさせる訳にはいかない。だからこそ絶対に自分の子供にも教えてあげよう。そう思った。

私の家族はみんな柔らかいお米が好きだ。だから釜にあるメモリの少し上くらいの量の水で炊いている。こうして好みの硬さに調節するのも楽しみの一つだ。しかし、長年使っている我が家の釜のメモリは見えなくなってしまう。お米を炊いている時に少しずつ傷つき、なにも見えない。いつものように米を炊こうとした時、私はなんとなくの感覚で水を注ぎスイッチを押した。少し心配をしていたが、炊きあがりを見て安心した。いつも通りの柔らかいお米が炊けたのだ。ここまで自分の体にお米を炊く感覚が染みていたのかと驚きもしたが、やはり嬉しかった。今となっては習い事が忙しく、母が炊いてくれるがまたその母も自分の感覚を頼りに炊いている。習い事から帰り、いつものご飯の時間。私は密かにお米を食べるのを楽しみにしている。