

日本のお米の将来

さいたま市立与野南中学校 一年
上 杉 倫 平

ぼくはスキージャンプとトランポリンをやっています。ジャンプやトランポリンの練習は時間が不規則だったり、長時間にわたったりする場合が多いので、母は「練習に向かう車内で食べる分」「練習の合間に食べる分」「練習が終わった後帰りの車内で食べる分」のおにぎりとお弁当を用意してくれます。

練習をして疲れてヘトヘトな時でも、ご飯を食べると疲れが取れて体力が回復する気がします。練習がハードで食欲が落ちた時でも大好きなおにぎりだけは食べられます。

ご飯はパンに比べてたんぱく質に含まれるアミノ酸の量が多く、ミネラル・ビタミン・食物繊維も豊富と聞きました。また、ジャンプやトランポリンをやる上であまり体重を増やしたくない僕にとっては、脂質の少ないご飯はなくてはならないものです。

短い休憩時間にも手軽に食べることができて、栄養価の高いおにぎりは世界に誇れるすばらしい食べ物だと思います。

ジャンプの練習でぼくは新潟や秋田など日本の米どころと呼ばれるところへ行くことがあります。ジャンプ台へ向かう途中、辺り一面に広がる手入れの行き届いたきれいな水田を見て、ぼく達が普段何気なく食べているお米は多くの方々の毎日の大変な努力によって作られているのだと実感します。

日頃からお米を作ってくださいと思っている方々への感謝を忘れず、食べ残したり好き嫌いをしないよう心がけなければと思います。

最近パンや麺類などの普及により食生活の多様化が進み、お米の消費量が昔に比べてずいぶん減っている、農家では高齢化が進み後継者不足が深刻になっている、という話を耳にします。実際、荒れたままの農地も目にしたことがあります。そのような話を聞くと、ぼくの大好きな日本のお米がいつか食べられなくなってしまうのではないかととても不安になります。

今年の夏休みに祖父母が住む北海道に帰省した時、祖母が

「昔は道米はねばりがなくておいしくなかったけれど、今は改良が加えられてとても人気があるんだよ。」と教えてくれました。昨年のお米の食味ランキングでは最高評価の「特A」に北海道産の三品種が選ばれたそうです。ぼくも北海道産のお米を食べましたが、とてもおいしく感じました。

ぼくの両親の、子供の頃の学校給食はパンが主で米飯給食は週に一回程度だったと聞きました。現在の学校給食は週三〜四回は米飯給食です。献立も白飯だけではなく、日によっていろいろなメニューを食べることができ、ご飯の新しい魅力を発見することができます。

多くの方が日本の稲作を守るため、品種改良を進め、消費量を増やそうと努力をして下さっているのだと思います。

今回この作文を書くにあたって、新聞やテレビのニュース、インターネットで様々な情報を見たり、家族でお米についていろいろな話をしたりしたことで、自分達の生活の中でいかにお米が大切な存在なのかを再認識しました。これからみずと日本のおいしいお米を食べ続けられるように、若い世代であるぼく達もっと農業に興味を持つように心がけ、何かできる事があれば、自分なりにできる限り行動していきたいと思います。