

おにぎり文化の日本

さいたま市立川通中学校 一年
杉 浦 啓 太

四月から、中学校生活が始まりました。ぼくは、卓球部に所属して練習にはげんでいます。だから、小学校の頃に比べて、お弁当を持参することが多くなりました。

ところでみなさんは、お弁当と言ったら何弁当ですか？ぼくは、断然「おにぎり」です。幼い頃から、いつもお弁当の時には、母におにぎりをリクエストしています。おにぎりの具も、いつも決まっています「鮭」です。よく母に、

「いつも鮭のおにぎりです、飽きない？」

「たまにはおにぎりにしないで、普通のお弁当にしたら？」
と、あきれられる程です。

母の作る鮭おにぎりは、鮭の切り身を焼いてほぐしたものに、少々しょう油を垂らして具にします。時間が無い時は、市販の鮭フレークでおにぎりにしていますが、ぼくは、切り身を焼いて具にした方が好きです。祖母が作る鮭おにぎりも同じで、母は、祖母から教わったと言いました。

米文化の日本で生まれ育ったぼくは、毎日白米のご飯を食べます。おにぎりもそうです。食事として食べる他、おやつとしても食べます。ご飯は炊きたてのが一番で、冷たくなると美味しさは半減すると思います。しかし、時間が経って冷たくなっても、おにぎりだと美味しく食べられるのは、なぜでしょう。調べてみると、日本のお米はジャポニカ米ということが分かりました。ジャポニカ米は、粘り気のある品種でおにぎりに向いているそうです。粘りのあるお米だと、米粒と米粒がくっついて握りやすくなるだけでなく、中の具もしっかり閉じ込められて旨みが増すと考えられます。だから、時間が経っても美味しいのだと思いました。

一口に、「おにぎり」と言っても握り方・形・具と多種多様で、今ではお店でも、いろいろなおにぎりを目にするようになりました。おにぎりの専門店もあります。種類が多いということは、それだけニーズがあり、ぼく達日本人は当たり前のように食しているのです。ご飯が余ったら、とりあえず握って保存する、なんという時はありませんか？ぼくの家では、ご飯が余った時はおにぎりを作って冷凍保存したり、しょう油を付けて焼きおにぎりにします。炊き込みご飯の時も、握って冷凍しておきます。ぼくは、食べたい時やお腹がすいた時温めて食べますが、とても便利です。

昔から、身近にあって簡単に作れるおにぎりは、先人の知恵と言えます。稲作が普及し、美味しいお米がとれる日本だから、おにぎりが生まれ定着し、今に至るのです。もし、稲作が普及しなければ米文化にはならず、ぼく達はあまり米を食べなかつたかも知れません。そう考えると、ぼくは日本に生まれて良かったと思いました。

また、おにぎりは腹持ちするので、部活の時や勉強している間に食べると、力が出てくる感じがします。それに、部活の時は部員の皆と食べますが、皆と食べるととても楽しく、これから頑張ろうという気持ちが出てきます。勉強の時は、食べると落ち着いたり、ほっとしたりもするのです。

ぼくにとって、おにぎりを食べるのは、楽しいというイメージがあります。楽しく食べたいから、お弁当はおにぎりと思って、そうしているのかも知れません。理由はよく分かりませんが、作文を書いていて、そう言う気持ちになりました。

最後になりますが、ぼくはお米の美味しい日本に生まれて、本当に良かったと思います。昔の人々、今の農家の人々、米作りに携わっている人々のおかげです。そして、こう思うのです。やはりこれから、お弁当は「おにぎりだな。」と