



## 埼玉県学校給食会理事長賞

# お米のおいしさ、大発見

草加市立花栗南小学校 四年

やまだ  
山田 琳太郎

春のグリーンピースごはん・夏はうな重・秋のさつまいもごはん、冬はおなべの後の卵ぞうすい……。ほくが季節ごとのお好物を思い浮かべると、書ききれないほどたくさんのお米料理があることにおどろきます。

また季節だけでなく、行事とごはんにも深いつながりがあると思います。例えば母は、運動会の時、必ずおいなりさんを作ってくれます。この夏、これには「短い時間でも片手でサッと食べられるように」とか「酢飯で元気が出るように」という母のやさしさがこめられています。中身はすっぱい白ごまごはん、とてもシンプルですが、おあげが表とうらの二色あり、食べるのが楽しくなります。作る人の思いがこめられたお米料理は、食べる人を幸せにし、心の中にかげがえのない思い出も残してくれます。

お米料理を楽しんでいるのは、日本だけではない、と知るきっかけが二つありました。一つめは小学校の給食で「アロスコンポーヨ」というコロンビア料理が出たことです。ほくの住む草加市がオリピックでコロンビアのホストタウンになり、記念で作られました。細かい野菜が入ったピラフの上にとり肉がドンとのったごう快な料

理でした。スパイスのきいたピリからごはんは、暑い夏に食べる力がわいてきました。二つめはオンラインのイベントで台湾とつながり、現地から「台湾おにぎり」の作り方を教えてもらい、実際に作ったことです。台湾の主食は、お米、小麦粉を使っためん・まんじゅう・水ぎょうざなど様々で、お米も白米・玄米・紫米・五穀米、と種類が多いそうです。ねぎ入りのしょっぱい卵焼きとおつけもの、そして砂糖をまぶしたピーナッツをごはんに入れて包むおにぎりは、普段ほくが日本で食べているおにぎりとはちがうけれど、ごはんと意外な具の組み合わせが面白かったです。世界の人々が、お米を使って自分の国に合った料理を発明し広めてきました。そう考えると、ごはんは世界の食べ物の中で金メダルだ、とほくは思います。

この夏、ほくはお米を研ぐ体験をしました。いつも無洗米を使っている母がお米を切らしてしまい、祖母に普通のお米を送ってもらったからです。冷たい水で手早くぬかを取り、手の平でお米をにぎったりはなしたりして研ぐ。お米が割れないようにやさしくあつかい、水を捨てる時にはお米がこぼれないように注意する……。だんだんとう明になっていく水の中のお米を見ていたら、なんだかお米一つぶ一つぶが宝石のように見えてきました。一生けん命研いだお米はツヤツヤしていて、かめばかむほど甘く、夢中になって食べました。白米がおいしいからこそのいろんな料理にしてもおいしいのではないかと、と大発見！これからは少しずつ料理を勉強し、ほくオリジナルのお米料理を家族にふるまってみたいです。