



全農埼玉県本部運営委員会会長賞

家族で作るお米

狭山市立奥富小学校 四年

増田 希美^{ますだ のぞみ}

私の家では、田んぼでいねを育てています。毎年五月のゴールデンウィークの時に種まきをして、なえに育ったら田植えをします。人の手がたく山必要な時は家族みんなで作業をします。作業の中心となるのはおじいちゃんです。おじいちゃんはすべての作業のじゅんびをして、お米になるまでずっと田んぼをかん理しています。おばあちゃん、お父さん、お母さんにもそれぞれ役わりがあって家族で力を合わせて作業をしています。私はまだできることが少ないけれど、できることを手伝っています。毎年手伝えることが少しずつ増えています。私が手伝うと家族のみんながとてもたすかるよと言ってくれるのでうれしくてやる気があります。

今はべん利な機械があつて楽にできる作業が増えてきましたけれど、昔は手作業でやっていたと聞いておどろきました。時間も人の手も何倍もかかって作業していたから大変だったと聞きました。広い田んぼに一本ずつ手で田植えやいね

かりをしていたなんて私には想ぞうがつきませんでした。

家族みんなが楽しみにしているのはいねかりです。田んぼ一面に黄金色の景色が広がるのはとても良いながめです。いねが風にゆれてさらさらとなる音が私は好きです。いなほに実がつまっている様子を見てお母さんから「実るほどこうべをたれるいなほかな」という言葉を教えてもらったことがあります。いねは成長するとその重みで実の部分がたれ下がってくる様子から、立つばに成長した人ほど頭の低いえらぶらないしせいであるという意味です。いねはことわざの例にも例えられるのだと知りました。

いねかりをして、かんそう、だっこく、もみすり、せい米の作業をするとやっとお米になります。毎日、あたり前に食べているお米だけど、お米になるまではとても多くの作業があつて長い時間がかかります。私が小さいころから見てきた作業だけど、最近はお米になるまでの大変さが分かるようになってきました。

家族で育てた新米をたいて食べるのは毎年とてもおいしいです。つやつや、ピカピカしたごはんは最高の味がします。今年もお米がたく山しゅうかくできて、おいしいお米ができると思います。家族でほかほかの新米をおにぎりにして食べるのが楽しみです。いねかりの時期も暑くて作業は大変だけれど家族で協力してがんばりたいです。