

わが家のおいしいお米

羽生市立井泉小学校五年

戸山 大輝

ぼくのおじいちゃんはお米作りの達人です。おいしいお米を作るために色々がんばっています。

中でもこだわっているのは、水と肥料です。水は、新鮮な水を使いたいと、わざわざ田んぼに、五十メートルの深さまで井戸をほっておいしい水を出しています。水を井戸水に変えてから、たきあがったご飯が、今までの何倍もピカピカ輝くようになりました。水だけでこんなにちがうのかと、みんなもおどろいていました。

肥料は有機肥料を使っています。有機肥料には色々な種類があるそうです。ぼくのうちでは、なたね油のしぼりかすや魚のほねをくださいたものなど、より安全な肥料を使っているそうです。他にも、乳酸菌をあげたり、水をさらにきれいにするために田んぼの中に、じ石を置いたり、色々こだわっています。おじいちゃんは、お米作りの勉強会があると、よその県まで勉強しに行くこともあります。そして、自分が聞いたり、今までやってきて良かったことなどを、地元の人に講演したりしています。とても勉強熱心です。

また、うちのお米は安全なお米を作るため農薬はいっさい使っていません。無農薬というと田んぼの中にだけ薬を使っていないことが多いのですが、ぼくのうちはまわりのあぜ道にも薬をまきません。田んぼのすぐ近くに薬をまいてしまったら、本当の無農薬では、なくなってしまうからだそうです。だから、うちの田んぼは中にもまわりにも雑草がどんどん出てきます。それを夏の暑い中おじいちゃん達は汗をいっぱいかきながら、いっしょうけんめい取っていました。安全なお米を作るために、面どうがらず努力をするおじいちゃん達は本当にえらいと思います。

そうやって愛情をこめて大事に育てたお米は、とってもおいしいです。何年前にお米の全国大会で金賞を取ったほどの自慢のお米です。ぼくは、うちのお米が大好きです。

今年も、もうすぐ収穫の時期が来ます。ぼくも、おじいちゃん達の手伝いをたくさんしたいと思います。

そして、あのピカピカでいい香りのするおいしいご飯が食べられる日がとても楽しみです。