

「米が繋ぐ日本の伝統」
佐野市立田沼西中学校 三年八下田 なつ美
皆さんはもし、これから米かパンどちらか
一つしか食べられないと言われたら、どち
らを選びますか。私は物論お米を選びます。
日本人は米が好きというイメージを持つ海外
の方がたくさんいるようですが、案外そうで
ないことが分かったのです。

一番多く米を食べている国が日本だと、私
は思い込んでいました。でも近くの図書館で

見つけた「米のおはなし」という本に、
「一番米を多く消費している国は、一位が日
本」ではなく五位。一位はバングラデシユ
です。
と書かれています。記事を見て、一位は日本だと
ばかり思っていた私は唖然としました。なぜ
バングラデシユの一人あたりの米の消費量が
多いのか調べて見たのです。バングラデシユ
では、「米と魚」でできている。と言われるほ
ど、米がよく食べられているそうです。

私か思っていた順位でなく、日本は五の位
というところがとても残念でした。私はお米が
大好きで、特に部活で疲れた体で家に帰った
ときに母が握ってくれる塩むすびは最高です。
秋田に住む祖母の兄弟が十月ごろになると、
新米のあまたこまちを送ってくれて、それを
食べることも私の楽しみの一つです。

魚と、肉どちらにも合う米がなぜ日本で食
べられなくなってしまったかを調べると、

高齢化で農業が続けられないことや、近年で

は、太らないためには、炭水化物は取らな

い方が良いらしい

など糖質オフダイエットと言った理由も出て

います。そして、一番多かった理由として、

朝ごはんはパンが良いという意見でした。手

軽で種類も豊富なパンを食べる人が増加して

いるのです。私もパンを食べますが、日本人

として、和食を支えてきた米を摂取する量

が減っていることは、日本人として悲しいと

思いました。

二〇一三年十二月、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことをネットニュースで見つけました。『おふくろの味』、『手作り』のまうなイメージと結びついた和食は、『ま』ちんとした食事』といわれる反面、主婦が『自分』にゆとりがあるときにしかな作る気になれない』と言われる料理でもあります。米を炊くことは時間がかかると思う。でもパンを食べることも『よ』りも一番農家の方たちに感謝

を届けられるのも、私たち一人一人が思いを込めて、最後の一粒まで食べることにしたい。まず。米を作って販売するまでにたくさん費用と時間をかけて作っている米。より多くの人に米を食べてほしい、良さを知ってほしいと、たくさん種類の米を出している農家の方に、『美味しい！』と心から伝わるように、これからも日本食の一番の支えであるお米を食べたいです。

そして、米を通して海外の方に米のすばらしさを伝えるために、日本各地の銘柄米を用意し、食べ比べる会など米の産地で開催するなどの取り組みをする必要があると思います。米本来の魅力、そして和食との最高の組み合わせをこの手でひろめていきたいです。