

日本の誇り

三條中学校 三年 石川 永観

私の家はお寺です。毎朝私が目覚める頃には真つ白なごはんが炊き上がっています。

我が家の朝食は、住職である父がお仏器にその炊きたてのごはんを盛り、本堂やお壇にお供えしてからです。お仏器は小さい金属製の器で、亡くなった先祖の方々にお茶と共にお供えする物です。二十個ほどあります。父が戻って来て食卓にくと家族五人が自然に

合掌をし、いただきますと、そして食べ終わると「ごちそう様でした」と言います。それは家の中だけではなく外食した時にも何となくしていることですが、私一人の時はずっと恥ずかしくしていません。しかし、心の中ではいつも通り咳いているのです。ごはんはお米が私達の口に入るまでには、様々な生き物の生命が犠牲になっていきます。また、長い月日をかけて丹精込めて作ってくださった農家の方々への感謝の気持ちも忘れてはいけな

いと、私は小さい頃から両親に教わってきたま
 した。小学生の頃には、学校で借りていた田
 んぼで田植えや稲刈りを経験し、天候や病気の
 収穫が左右されることを知り、改めて農家の
 方々の苦勞や有難みを感じたこともあります。
 ただ、私はもう中三だといふのにいわゆる
 「食が細い」らしく「ご飯茶碗で一膳ほどしか
 食べません」。しかも姉達よりも食べるのが遅
 く、馬鹿にされるのはいとも悔しいのですが、
 こればかりはどうにもなりません。

そんな今は少し情けない私ですが、おか中
 は別腹です。おか中は座禅会の時や家族の誰
 かが風邪をひいた時に、母が土鍋で炊いてく
 れます。風邪の時の母特製おか中は、ねぎ、
 かつおけずり節、卵、味噌が入っていて、食
 べる時にその上に梅干しをのせて食べるので
 す。私はそのおか中が大好きです。何杯でも
 おかわり出来ます。だから、たまにですが「
 誰か風邪ひかないかなあ。」と不謹慎なこと
 を思ってしまうこともあります。しかしおか

中は、前日にお米を研いでたっぷりの水に浸しておいて、それを土鍋でじっくり時間をかけて炊かなければならないらしく、炊飯器のスイッチ一つで炊くご飯に比べると、母がかなり大変なことも分かっています。因みに、今は炊飯器でもおかかが炊けるようですが、土鍋で炊くのは、母のこだわりだそうです。だからこそ、母特製おか中は絶品で、風邪もすぐに治ってしまいうのだと思います。

ただこんなおか中大好きな私が驚いたのは、ここ数年産禅会に参加する小学生がおか中を知らない子がいることです。初めて口にするので、何これ、ごはんなの？と恐るおそる食べているのです。

私はごはん・お米はパンや麺よりもかなり優れたものだと思います。もちろんパンや麺も美味しいです。私もよく食べています。ただ、ごはん・お米ほど和洋中と幅広く、またおか中やおはぎ・餅、米粉パンのように姿を変え、飽きることなく美味しくバラエティに

富んだ玉食は無いと思います。けんごはん
・お米は日本の誇りだと思います。

平成二十五年には「和食、日本人の伝統的
な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に登
録されました。認定された理由は色々あると
思いますが、私は和食の中心にあるものはご
飯・お米であることは間違いないと思います。
その周りには、日本の豊かな自然で育生まれ
た四季の旬の食材を日本人ならではの器用で
丁寧な調理法、美しい盛り付けで飾ること、

そこにごはん・お米と調和のとれた和食が存
在するのではないのでしょうか。

世界から認められた和食、その中心である
お米を、私は日本人として誇りに思い感謝し
これからも美味しくいただきたいと思います。