

お米のすごさ

雲仙市立多比良小学校 六年 小田 凌三

「ご飯とパン、あなたはどちらが好きですか？」
「ご飯」というよくある質問で僕は、「ご飯
」と答えます。

パンがきらいというわけではありません。
パンも菓子パンや食パンなどもとてもおい
しいです。

しかし、僕はご飯の方が好きです。なぜな
ら、ご飯のすごさに気付いたからです。

僕は五年生の時の調理実習の時にご飯の炊
き方を習った。その後、家でもご飯を炊くようにな
りました。

初めのころは何も考えずに教えられたよう
りに炊きました。その時は、初めてご飯を炊
いたからとてもおいしく感じました。

けれど僕は、炊いていくうちに気付いたこ
とがありました。それは、自分が炊いたご飯
の米つぶが学校の教科書にのっていた写真と
全々ちがっていたことです。

教科書にのっていた米つぶは、つやつやしていて、球のようにピカピカしていました。しかし、僕が炊いた米は米つぶがどこどころで割れていて、つやつやしていませんでした。

今まで食べていたお米は、おいしかったけれど、それは自分が炊いたからおいしいと感じたのかもしれない。あんなにつやつやするためにはどうすればいいのだろう。と思いました。

そこから僕は、なぜこのようなちがいでたのか考えました。

僕は洗いが原因だと考えました。その理由は米が割れていたからです。強く洗いきすぎたからあのようになった。と思いました。た。なのでやさしく、といでみました。

けれどもあまり変化はみられません。た。なんでこんな感じになってしまったのだろう。と思いました。

僕はもう一度教科書を見てみました。僕は

どこかにヒントがあると思いましたが。

すると、教科書に僕が炊いた時のような米
つぶの写真がありました。そして写真の下に
加熱を続けるところなる口というふうにか
かれてありました。

思いかえすと、僕はぎ飯を炊くときに水の
量を目やすよりも少なくしていたかなと思い
ました。

そして、水の量を目やすに合わせて炊くと、
本当に教科書にのっているようになりました。
しかも、味もかめばかめほどおいしくなっ
て、一番うまうまかたけたと思いました。

僕は、元々ぎ飯が好きでした。おかずがな
くても食べられるくらい好きでした。が、こ
いそじて、米を炊くときに水の量が少しでも
ちがってくると、おいしさが全々変わってく
る。ご飯のすごさもわかり、もって好き
になりました。