

新米

収穫の秋です。

先日、新米が手に入りましたので、早々にいただきました。薄塩にし、具無しのおにぎりと味噌汁にお漬物、好みでパリパリの焼き海苔を合わせていただきます。「新米」というだけで美味しさが増しますが、今年はまた格別です。震災後、当町の作付けは例年の6割く7割程。被災しながら米作りを継続していた農家の皆さんには感謝の気持ちで一杯です。

以前、わが家も米を作っていました。この時期は家族総出で収穫作業だったので、私も小中学校時代には学校が終わってからと、日曜は手伝いました。刈り取った稲を稲架（はざ）まで運び、束ねた稲をひとつずつ掛けていきます。稲架干した稲を家まで運び、夜は脱穀作業です。稲を運ぶのは耕運機に荷台をつけて運びました。子どもの頃は祖父の運転する耕運機の荷台に乗るのが楽しみでした。暑い日の作業の合間に、用水で冷やしたスイカを鎌で切って食べたあの味は忘れられません。やがて収穫作業も終わる頃になると大市が楽しみでした。こうして取れた米は「新米」に加えて「わが家で作った米」という思いが、美味しさを引き立ててくれました。

苗を育て、田に植え、水の世話、害虫駆除など、米作りは手間がかかります。それだけに米一粒もムダにしたいくないという思いが祖父母にはありました。茶碗に米粒が残っていたりしようものなら、横にいた祖父に箸の後ろでよく小突かれました。お米一粒一粒に神様がいます。そんな先人からの教えと作り手への感謝を思い、新米のシーズンを楽しみたいと思います。