

山形の米

和良比小学校 六年 武川 意生

私の好きなご飯の食べ方は、ひえたご飯にほうじ茶をかけて、お茶かけにして食べる方法です。私の家のお米は山形の「はえぬき」という種類です。「はえぬき」は、温かいときももちろんおいしいのですが、ひえろと土チモチとして、もっとおいしくなります。

私は、父の仕事の関係で山形で生まれ、四才までそこで育ちました。その時食べた山形のお米がおいしくて他のお米が食べられなくなっ、こしまった母は、今でも山形からお米を玄米で取りよせています。

食事の前に、その日の料理に合わせて精米をします。例えば、カレーライスには歯ごたえのある玄米、刺身には甘さがあうので白米という様にです。次に米とぎ専用のざるに入れてとぎます。ざるで水を切り、そのまま三十分程置いてお米に水を吸わせてから炊きます。食べる前にお米を精米する理由は、お米から

水分がぬけてパサパサしたご飯にな。てしま  
わないたためです。

そしてなべでたきます。米と同量の水さな  
べに入れますが、新米の季節とそれ以外の季  
節で水かげんをかえます。新米の季節は、だ  
いたい十月中旬です。その日に食べたい炊き  
あがりになる様なべを選びます。もっちりと  
させたか、たら土なべ、さっぱりさせたか、  
たら鉄なべというふうに選びます。なべでた  
く理由は、速いからと、なによりおいしいか

3

らです。なべで炊く場合は、沸騰するまごだ  
れが見張、こいなくこはいけません。だ  
いたい十五分し二十分ぐらいで炊きあがりま  
す。炊きあがったお米は、木のおひつに入れ  
ます。それが、ひえたときに、十倍おいしく  
なる秘密です。おひつは、うるしぬりのもの  
や白木のもの、四つで回しています。

4

山形では、自分の食べる分を自分で育てる  
家も少なくありません。収穫の時期になると、  
一家総出で収穫します。だから、収穫の時期

になると、週末はいっしょに遊んでもらえま  
 せん。収穫したお米は、お米の銀行のよう  
 なところに預けるそうです。そこに一年分のお  
 米を預けると、銀行通帳のようなものに自分  
 の預けた量を記載し、いつでも食べたいとき  
 に引き出せるそうです。しかし、私は自分の  
 作ったお米は自分で食べたいので、お米の銀  
 行に入れて他の人のお米とまぜてしまいうこの  
 システムは変だなと思います。

お米を保存するのに適切な温度があるのを

知っていますか。十度がお米を保管する適切  
 な温度です。だから私の家では、暑い季節だ  
 け冷蔵庫に入れて保管しています。

同じ種類のお米でも精米や炊き方によっ  
 てちがう味わいになるのは、とても不思議だ  
 と私は思います。しかし、そう言う部分もい  
 くめて私はお米が大好きです。