

お米

朝波小学校

三年

高野

光

ぼくのおじいちゃんはお米を作っていました。ぼくはお米作りを手伝ったことがありません。なぜならぼくが小さい時にお米を作るのをやめてしまったからです。でもお米がどんな風にできるのかが気になりました。ぼくのお父さんは、おじいちゃんと一緒にお米作りをしていたので、お父さんにお米が出来たまでの話を聞いて、実さしい今は何も

していな田んぼを見に行きました。

おじいちゃんがお米を作っていたお米は、コシヒカリです。まずなえをうえます。田んぼに入るとまかいでうえます。まかいでうえている様子は、学校の帰りに見たことがありました。昔はまかいがなかったと聞いて、大変な仕事だなと思いました。なえをうえ終った時、田んぼのちゅうせいやぜ、草取りなど毎日やることがたくさんあり、目に見えない仕事をししていることが分かりました。

秋になると、しゅうかくをします。まゝ年の秋にいあげたくしたおねているのを見たことがありません。それは大いようぶなのかとお父さんに聞いたことがありません。するとお父さんは、
「それはいなほの中がぎしりつまって重くなつた時に、強い風がふいてたおねているだけだよ。」
と、教えたくおました。しゅうかくしたお米はもみすりをして玄米になります。玄米はいつもお父さんが親せきの人からもらうので知っています。玄米をせい米するまかにいれおねてら真白いお米が出てきます。とてもいいにおいがしました。
ぼくの学校では、お米作りをするじぎょうがあります。おいもちんでお父さんがしつていたお米作りを早くほくもしてみたのです。今はお米を作る人が少ないとお父さんがいっていました。お米作りをおぼえて大人になつたらぜひ自分でかこみたいです。