

初めて分かったお米の気持ち

高野 優衣

みなさんは、おむすびをむすぶ時にお米、  
一粒一粒の気持ちを考えてむすんだことがあ  
りますか？

私は、いつもおむすびをにぎっていましたが  
今日、改めておむすびをにぎって分かったこ  
とがあります。

一つ目は、お米一粒一粒には感情があると  
いうことです。お米は話すことができないけ  
れど人間と同じように感じることができます。  
例えばおむすびをにぎる時に強くにぎってし  
まうとお米がつぶれてしまい、せがくきれ  
いにやわらかくたけたとしても一粒一粒が  
つぶれておいしいお米がおいしくなくなっ  
てしまふということなんです。

二つ目は、にぎる時に手のひらを使ってに  
ぎるということです。人は、なでられる時に  
指でなでられるのではなく、手のひらを使  
ってなでられる、なでるのでお米も人と同じ

ように手のひら全部を使ってなでるように、  
にぎるということです。

三つ目は、お米にはそれぞれ形がちがうと  
いうことです。人間もそれぞれちがうけど、  
お米も同じなので一粒一粒残さず食べるとお  
米も喜ぶし作った方々も一つ一つ心をこめて  
作ってくれたので残さず食べようと思いまし  
た。

今日、教えて下さったみこと先生は、今ま  
でつらかった事や大変だった事、うれしかった  
事を強く語って下さいました。なので私は  
これからおむすびをにぎる時それからおむす  
びを食べる時には、ありがたさを感じながら  
作る、食べるをしようと思えます。

そして、<sup>サラン</sup>おむすびをにぎる時に一番大切な  
ことは<sup>を学びました</sup>ラップでくるんだりとしないということ  
です。ラップをすることでご飯が手にくっつ  
いたりよごれがつかないかもしれないけど、  
ラップをずる事でお米は人間と同じように苦  
しくなってしまうっておいしいお米、心をこめ

て大切に作って下さったお米がおいしくなくな  
なってしまうのでおいしく食べるにはラップ  
をしないで手のひらで優しく作ろうと思いま  
した。

教えてもらった事は、お父さん、お母さん  
にも教えてあげたり友達、他の人にも教  
えてあげてみんながおむすびを美味しく食べ  
られるようにお米にもおいしい味を運んでも  
らえるようにみんなにお米の正しい作り方を  
伝えようと思っただし、お米を作って下さる方

々にもがんばってほしいと思いました。