

お米作りに大切な水

動物も植物も元気に育ち、生きていくためには水が欠かせない。それは日本人の主食であるお米も、もちろん例外ではない。私の祖父は昔から田んぼでお米を作っている。私が家で食べているのは、いつもそのお米だ。昔から慣れ親しんでいる味で、ずっと変わらずに美味しい。祖父は田植えの時期になると、昼夜を問わず田んぼへ行く。そこで水の状態を確認し、管理を行っているのだ。祖父は、「米作りには水が大切。」と言っていた。田んぼの水は川や池からひいているらしい。確かに、田んぼのそばには水路がたくさんあり、普段から水が流れている。そして、お米を作るには田んぼにいつぱいの水が必要だ。なぜ、田んぼに水を溜めなければいけないのか、その水はお米にどのような

五條市立五條東中学校 二年

岸本 妃佳莉

効果をもたらずのか調べてみた。稲はもともと熱帯の作物である。その稲が日本のような温帯で安定して栽培できるようになったのは、田んぼに水を溜めることによつて生まれた次の三つの効果があつたからだ。一つ目は、水の熱しにくく冷めにくいという性質を生かしたものである。水を田んぼに溜めることで、寒さから稲を守る保温の役割を担っている。気温が低くなると稲の育ちが悪くなったり、穂がつかなくなったりする被害が出てくるが、そのようなことが水を張ることとで防げるのだ。二つ目は、水を溜めることによつて雑草が生えにくくなることだ。また、害虫も住みづらくなる。そのため、稲の生育に適した環境になりやすいのだ。そして三つ目は、水に含まれている養分を

得ることができること。日本は比較的雨の多い国である。その雨水が、山から濾過されながら川を流れ、窒素・リン酸・カリなど稲が育つのに必要な様々な養分を含んで田んぼまで運ばれてくる。そして稲に養分を十分に供給することができるといふ。国土が大きくなく、山があり、雨が多いという日本の風土に適した形で、水はお米作りで大活躍しているのだ。さて、日本でお米を作るために水が必要である理由を知ることができたが、ひき入れてある水がきれいでなければ、お米は美味しくならない。

所謂、川の汚染問題については、長年の課題になっていく。原因は生活排水が大きいという。私はできるだけ食べ残しや飲み残しをしない、油污れはしっかりとふき取る、洗剤を使わずに洗い、といったことを心がけている。あたりまえのことではあるが、その些細なことの積み重ねこそきれいな水や日本の美味しなお米を守る一歩になるはずだ。

田んぼの管理は簡単なことではないのは、祖父の様子を見ていけばわかった。台風や大雨など、自然を相手にすることも容易ではな

い。しかし、そうやって水と向き合ってくれている祖父のような方々のおかげで、今日も美味しいお米を食べることができ、食卓には笑顔が溢れている。水は喜びの源である。そのありがたみを感じて、私は私にできることを続けていきたい。