視点

おいしいごはん食べて

大自然工房代表
藤巻（ふじまき） 守（まもる） 高崎市新町

昔からここ一番の時に、たいしたものは食わなかった。試合の日、食事はキックオフの3時間前と決めていた。丼飯を食べて、みそ汁を飲むと、体格のいいあんちゃんはラグビー選手になった。

地域の消防団に所属していたころ、火事場で炊き出しが供されることがあった。むすび（おにぎり）を頬張ると、不思議と力が湧いたものである。

ものの本によると、桶狭間の合戦の折、織田信長は湯漬けをかきこんで、乾坤一擲（けんこいってき）の戦場に臨んだという。

「米の飯さえあればいい」

「白いごはんが一番のごちそう」という昔からの強い思い。ここ一番、勝負の時にはごはんで腹をこさえる（しっかり食べる）。上州健児の質実剛健の気風もそうやって養われたのではないか。

冷や飯に塩を振っただけのむすびが、「ありがとう」「がんばって」「お疲れさま」…。言葉に尽くせぬ思いを伝えることがある。

今の時代、パンでもパスタでもごはんの代わりになるものはいろいろある。便利な冷凍食品や弁当も利用できる。それでも、米をといで、ごはんを炊く人は、ごはんがどれだけ大事かということをよく知っている。

そして、おいしいごはんを知る人は、ごはんにふさわしいおかずと、その食べ方も知っている。これが食文化だと思う。

おばあちゃんのぬか漬けや、母ちゃんの卵焼きの味。夕方のカレーの匂いや、夏休みのお昼に1人で食べた汁かけごはんが子どものころの風景に重なる。誰にでも、そういう食の故郷があり、これが食文化の基礎になっているのではないだろうか。

いま、食生活が変わりつつある。お米の消費量が減っている。お米を作る人も減っている。うどんやパン、パスタの原料の小麦は9割方輸入である。

私はこのことに危機感を覚えずにはいられない。世界中で日本食が高く評価されているのに、国内では主食すら自給できていない。

この現状に心を痛めている読者も多いのではないか。筆者も農業者として責任を感じている。この危機を乗り越える手だてはないだろうか。答えは意外に簡単かもしれない。みなさん、おいしいごはんを食べましょう。

もとより、何を食べるかは個人の嗜好（しこう）の問題であり、他人からとやかく言われる問題ではありませんが、何が良い食事かを教えること、おいしいごはんを次の世代に伝えることは大人の義務ではないでしょうか。

ごはんは、この国の宝です。良い食文化を次の世代に伝えていきましょう。これを読んでいるおかあさん、おとうさん、子どもたちにおいしいごはんを食べさせてください。

【略歴】高崎市出身。高崎高、中央大卒。海上自衛隊航空隊員、高校歴史教員を経て4月から専業農家。米麦や施設野菜などを生産している。有機栽培にも取り組む。

主食は国産②

ホームページでも見られます。
アドレスは http://www.jomo-news.co.jp/