



ごはん お米と わたし

作文・図画
岩手県コンクール
作品集



目次

ごあいさつ	1
JA岩手県中央会 代表理事会長 伊藤 清孝	
図画部門入賞作品	2
作文部門入賞作品	9
総評	16
審査委員長／元岩手大学教職大学院 特命教授 小岩 和彦	
図画部門を審査して	16
元中学校指導教諭 佐々木 俊江	
作文部門を審査して	17
盛岡市教育委員会 学校教育課 学習指導係長兼主任指導主事 柴田 良輔	
コンクール入賞一覧	18
コンクール概要	22

図画・作文各部門

1部：小学校1～3年

2部：小学校4～6年

3部：中学校1～3年



いわたけんちゅうかい

じえい いわてけんちゅうかい
J A 岩手県中央会

だいひょうりじかい
代表理事会長

いとう
伊藤 清孝

第50回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールに、県内各地から作文57点、図画196点もの力作が寄せられました。ご応募いただきました小・中学生の皆さん、とても素晴らしい作品をありがとうございました。

そして、たくさんの応募作品の中から見事に入賞された皆さん、本当におめでとうございます。

また、全国コンクールにおいても、作文部門で文部科学大臣賞、農林水産大臣賞、優秀賞各1点ずつ、図画部門では文部科学大臣賞1点、優秀賞2点の計6点が入賞という大変素晴らしい結果となりました。心からお祝いを申し上げます。

このコンクールは、次世代を担う小・中学生の皆さんに、日本の豊かな食卓と国土を作りあげてきたごはん・お米、そして稲作をはじめとする農業についての学びを深めてもらうため、JAグループが昭和51年から実施している取組みです。

これをきっかけに小・中学生の皆さんが、家族で食卓を囲むことの幸せを感じたり、お米を作る農家の思いを知り、自分たちが暮らす地域農業について考えたことは、とても貴重な経験となったのではないのでしょうか。

皆さんから寄せられた作品を拝見いたしますと、米作り・稲作体験を通じた苦労や楽しみ、家族で食事を作る様子、ごはんをおいしそうに食べる姿、美しい田んぼの風景に心惹かれた気持ちなど、温かな家族の愛情や、稲作を大事に継承する郷土への愛着など、日頃の体験や出来事生き生きと的確にとらえていました。

次世代を担う皆さんの意識の高さに、あらためて目を見張るとともに、日本農業の将来やごはん食を中心とした日本型食生活の継承に、大きな期待を抱くことができました。

この作品集をご覧いただく皆さまにおかれましても、子どもたちが全力で取組んだ作品を通じて、ごはん・お米の大切さや農業の価値について、あらためてお考えいただければ幸いです。

「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールは来年度も実施を予定しております。皆さんの素晴らしい作品にまた出合えることを期待しております。

最後に、今回ご応募いただいた学校の先生方をはじめ、関係する皆さま方のご支援とご協力に感謝申しあげ、ごあいさつとさせていただきます。



ぜんこくゆうしゅうしょう ぜんこく
全国優秀賞 (全国コンクール)
 いわてけんきょういく いんかいきょういくちょうしょう
岩手県教育委員会教育長賞

「ころころにこにこ～おだんごの思い出～」

ちばこはる
千葉心遥
 いちのせきしりついちのせきひがしちゅうがっこう ねん
 一関市立一関東中学校 3年



ぜんこくもんぶか がくだいじんしょう ぜんこく
全国文部科学大臣賞 (全国コンクール)
 いわてけんちじしょう
岩手県知事賞

「たうえはどろどろ」

わたなべひなた
渡辺陽向
 いわてけんりついちのせきせいめいしえんがっこうしょうがくぶ ねん
 岩手県立一関清明支援学校小学部 5年





いっばんしゃだんほうじんいえ ひかりきょうかい
一般社団法人家の光協会
 ひがし にほん ふ きゅうぶん か きょくちょうしやう
東日本普及文化局長賞

「早く食べたいな」

たか はし あや の
高橋綾乃

にしわ がちやうりつゆ だしやうがっこう ねん
 西和賀町立湯田小学校 2年



ぜんこくゆうしゅうしやう ぜんこく
全国優秀賞 (全国コンクール)
 じえいえいいわ て けん こ れんかいちやうしやう
JA岩手県五連会長賞

「田んぼの生き物観察」

はやし くう が
林空我

いちのせき しりつちのせきしやうがっこう ねん
 一関市立一関小学校 3年





ゆうしゅうしょう
優秀賞

「バーベキューでおにぎりを食べるわたし」

にい つま とう こ
新妻 陶子

おうしゅう しりつとき わしょうがっこう ねん
奥州市立常盤小学校 1年

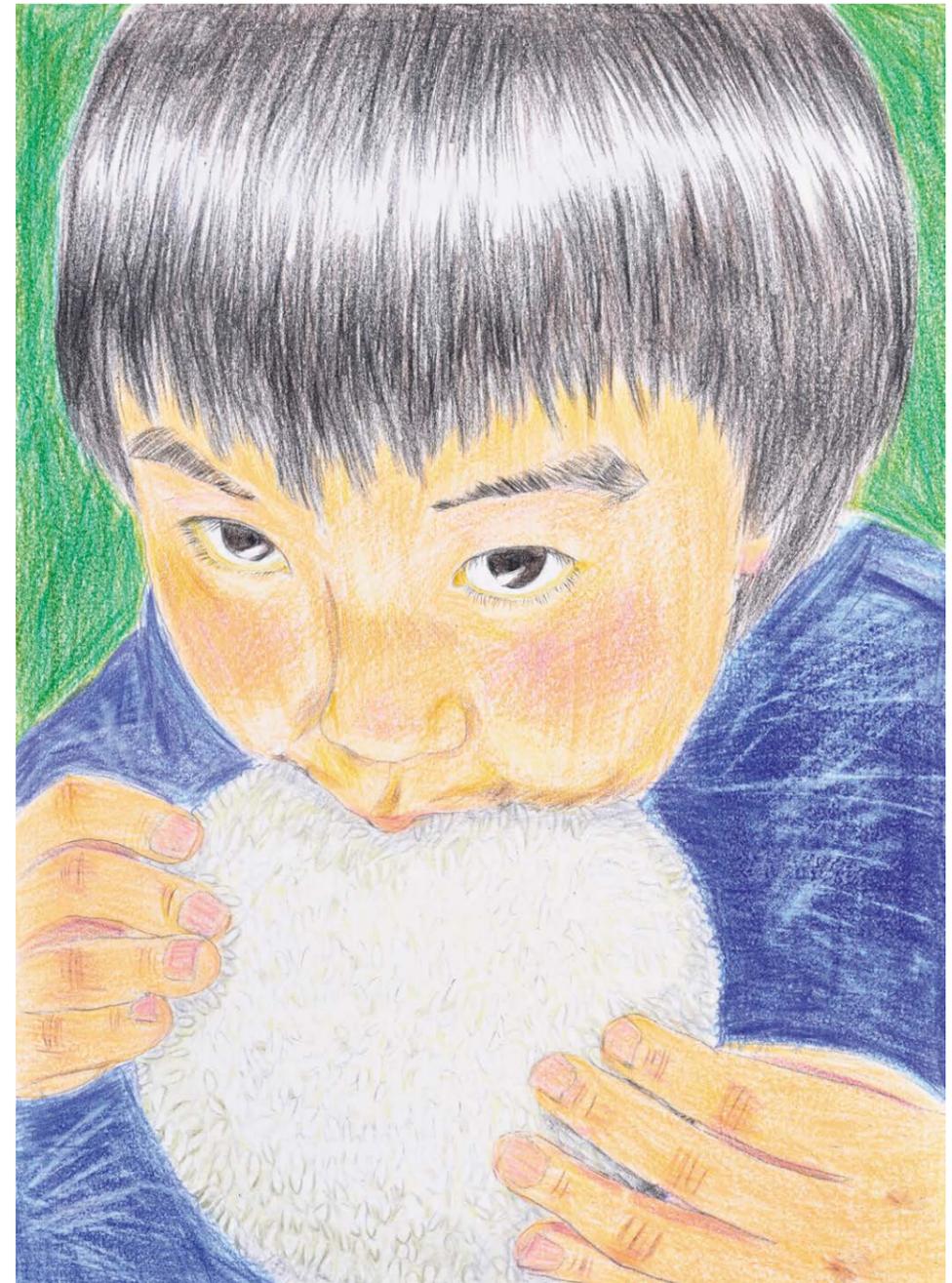


かぶしきがいしゃ にほんのうぎょうしんぶんとうほく し しょうしょう
株式会社日本農業新聞東北支所長賞

「やみつきおにぎり」

すが わら やま と
菅原 山豊

きたかみ しりつきたかみちゅうがっこう ねん
北上市立北上北中学校 3年





作文部門
2部

ぜんこくもんぶかがくだいじんしょう
全国文部科学大臣賞 (全国コンクール)
いわてけんちじしょう
岩手県知事賞

「私の大好きなお米」

かとうみさき
加藤 未紗 姫

にしわがちょうりつゆだしょうがっこう
西和賀町立湯田小学校 6年



「今年もなんとか元気に育っているなあ」
夏休みの宿題をしていると、おじいちゃんとお父さんのほつとしたような声が聞こえてきました。今年私が住んでいる西和賀町も、例年に比べて暑くなるのが早くて、お米農家にとって心配な夏になりました。だから、暑さに負けずに、お米の苗が元気に育っていることに、二人はほつとしていたのです。

お米は、私にとって、とても大切な存在です。でも、お米を大切なものだと実感したのは最近です。きつかけは、「お米が高くて買えない」というニュースです。お米がなかったり、五キロ四千円から五千円近くしていたりと、とてもおどろきました。

でも、わたしは思います。「高い」のではなく、「それだけの価値がある」のだと。一粒のお米ができるまでに、どれだけの努力があるかを知っているからです。田を耕し、水を張り、苗を植えて、水の管理をして、稲を刈ります。最近では、気候の変化で、お米を育てにくくなっています。

私の家には田んぼがあつて、お米を育てています。私も小さいときから、田植えや稲刈りを見たり、手伝ったりしてきました。家に田んぼがあるのがふつうで、みんなの家にもあると思っていました。だからお米を買う習慣はなく、売っているお米や値段を見ることがあまりありませんでした。お米の値段のニュースを見てからは、気になってよく見るようになりました。

「おいしいね」
その一言がうれしいです。
お米は、人を笑顔にする力があります。ごはんがあると、元気になります。そんなお米が大好きです。私は、大人になっても、家の田んぼがあればいいなと思うし、少しでも農業にたずさわる仕事をしたいと思っています。



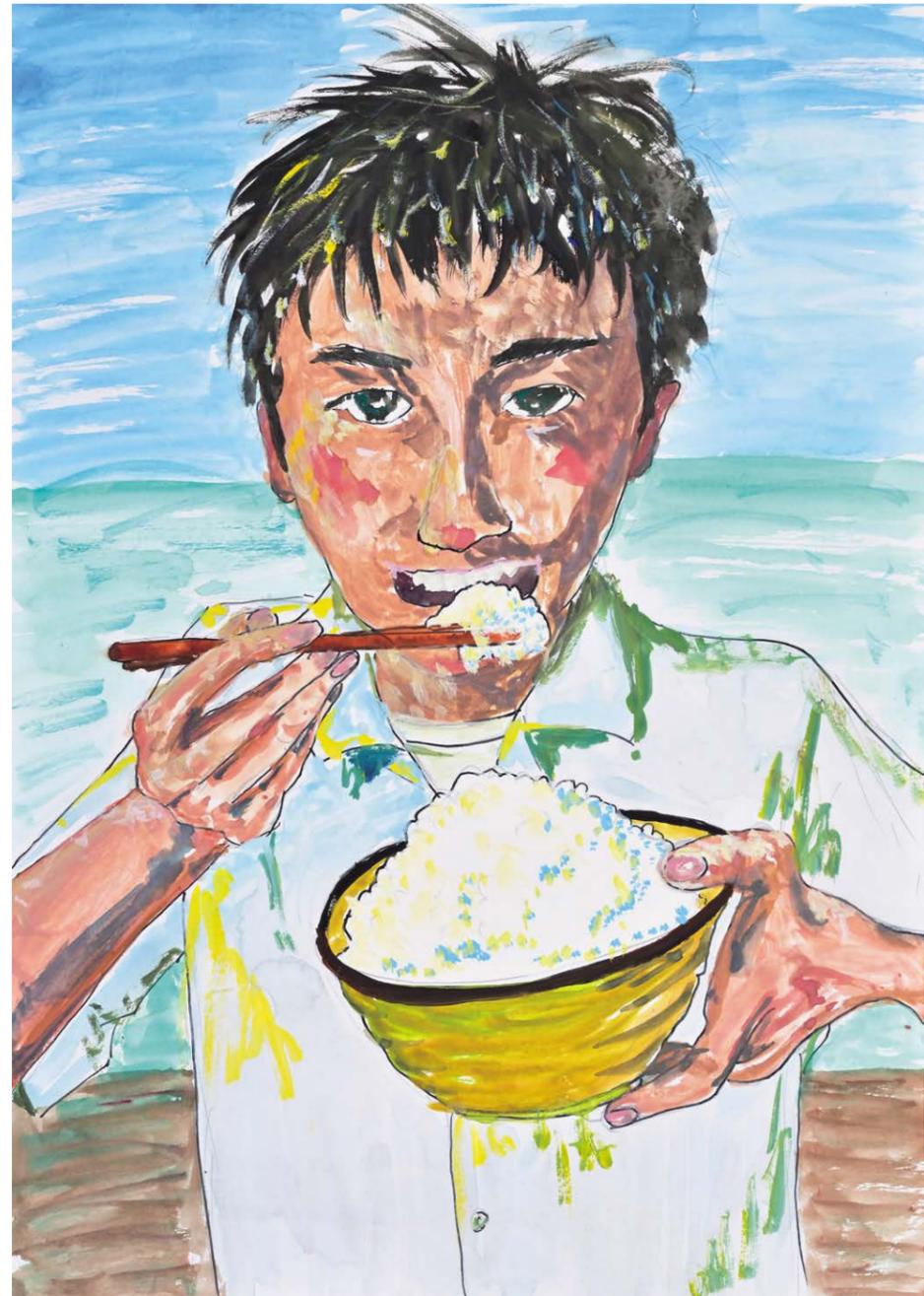
図画部門
3部

ゆうしゅうしょう
優秀賞

「お米を味わう私」

すがわらはるか
菅原 悠

きたかみしりつきたかみきたちゅうがっこう
北上市立北上北中学校 3年





ぜんこくゆうしゅうしょう
全国優秀賞 (全国コンクール)
 ぜんこく
 じえい いわてけん ごれんかいちょうしょう
JA岩手県五連会長賞

「みんなでそだてた大切なお米」

さ さ き はる き
佐々木 晴 輝

いちのせき しりつ や さかえしやうがっこう ねん
 一関市立弥栄小学校 2年



「米の花は白くてかわいいね。」
 とぼくが言うと、妹が、
 「キラキラ光っていて、まるで、ようせいみたいだね。」
 と言いました。
 次の日には、花がふえていました。ほの先に、なにかつ
 いています。よく見ると、それはカメ虫の赤ちゃんでした。
 小さくすき通っていて、かわいいけれど、ほについていて
 はだめだと思つてとりました。田の中に入つてとろうとし
 たら、
 「手で一つ一つとるのは、むずかしいよ。せつかくさいて
 いる花にも、きずがつくからね。」
 と言われました。
 「それなら、くすりをかけるの。」
 と聞いたら、
 「花がさく時には、くすりをかけられないんだよ。さきお
 わつてからね。」

夏休み。おじいさんといっしょに田の見回りに行きまし
 た。五月にぼくたちが手伝つてうえたイネが大きくそだつ
 っていました。ほの先を見ると小さな花がたくさんさいてい
 ます。
 「土を移動させた。こんな暑い中、どうして面倒な水見をする
 のか、祖母に聞いてみた。
 「おらほの田んぼは、食用米と品種の違う飼料米を作つてんだ。
 食う米よりもちよつと遅く田んぼさ水引きしないと、稲の穂が
 出ないんだ。」
 と教えてくれた。他にも、食用米と飼料米では田植えや収穫の
 時期、カメムシ防除の違いがあるそうだ。私は祖母の田んぼでは、
 食用米を作っていると思つていたので、家畜の餌になる飼料
 米を作っていると知り驚いた。さらに、私は人間が食べずに残
 した食用米が家畜の餌になるとばかり思つていた。しかし、飼
 料米にも食用米と同じように品種があり、農家さんが飼料米を
 丁寧に育てていることを祖母の姿から知つたのだ。
 祖母が汗を流し育てた飼料米が、肉や卵、牛乳といった食材
 につながっている。食用米と飼料米、二つのお米が私たちの食
 を支えているのだ。祖母の作つたご飯が「特別な味」に感じた
 のは、祖母の愛情に加えて、食用米と飼料米の存在を祖母との
 水見を通じて学んだからかもしれない。農家さんの日々の水見
 の苦労があるからこそ、私は毎日三食しっかりと食べることが
 できる。振り返れば眠くて朝食を残す時もあった。これからは
 祖母との会話を胸に、感謝して食事をした。
 三ヶ月後の十月、祖母の田んぼの飼料米は収穫の時期を迎え
 る。稲に実が入り、稲穂が垂れてくる頃、田んぼは稲刈りに向
 けて、水尻から水を抜く落水という作業が必要だという。今度
 は祖母と落水作業の水見を一緒にやりたい。
 「ババ、また来るからね。また田んぼ行こうね。」
 車の窓から祖母に手を振つた。祖母も笑つて手を振っている。
 私は祖母の姿が見えなくなるまで手を振つた。水見の作業で祖
 母と一緒に流した汗を思い出しながら……。
 今、イネは黄色くなつて、頭を下げています。よく見る
 と、イネが少ししゃや色になっているところがありました。
 雨がほとんどふらないので、畑も田もすつかりかわいて、
 地われが出来ています。畑のやさいと同じように、イネも
 かれそうなのかもしれません。おじいさんが
 「今までは、『花さきおわらば水おろせ』と言われていたが、
 今年の日では、じんじようではないからなあ。」
 と言いながら、あちこちポンプをいどうさせて、つつみか
 ら水をくみ上げて田んぼに入れていました。家にある四つ
 のつつみの水は、すつかりなくなり、そこが見えるようにな
 っています。
 今、田は金色に輝いて、とてもきれいです。
 もうすぐ九月。イネかりには、おじいさんたちやいとこ
 たちが、手伝いに来ます。ぼくと妹も、イネはこびをが
 んばります。みんなといっしょにそだてた大切なお米だ
 からです。」



ぜんこくのうりんすいさんだいじんしょう
全国農林水産大臣賞 (全国コンクール)
 いわてけんきやういく い いんかいきやういくちやうしょう
岩手県教育委員会教育長賞

「水見半作～祖母と一緒に流した汗～」

ち ば こ はる
千葉 心 遥

いちのせき しりつ いちのせきひがしちやうがっこう ねん
 一関市立一関東中学校 3年



七月のある日、母方祖母の家に泊まりに行くことになった。
 「明日、ババんち行くからね。」
 「心遥の好きな白ご飯炊いで待つてっから。」
 スマホ越しの祖母の声はとても弾んでいる。祖母は泊まりに行
 くといつも炊きたてのご飯と揚げたてのアジフライを用意してくれ
 る。私は弟とともにご飯とアジフライを頼張る。ご飯のフワッ
 とした食感と、対照的なアジフライのサクツとした食感。甘み
 とうま味が口いっぱい広がる。幸せなひと時だ。
 「ババ、おかわり！」
 弟と一緒に茶碗を祖母に差し出すと
 「夜中に腹減つて起きないようにいっぱい食えなあ。」
 と、おかわりをよそつてくれた。祖母の家で食べるご飯は、家
 や学校で食べるご飯よりも特別な味がする。
 以前、祖母は祖父と力を合わせて、祖父母や私たち家族が食
 べるためのお米を作っていた。春にはハウスで種もみから苗を
 育て、二条植えの田植え機で田植えをする。夏には水見や草刈
 り、秋にはコンバインでお米を収穫する。そんな祖父母の姿を
 私はずっと見てきた。しかし四年前、祖父が突然倒れ亡くなり、
 二人でお米作りができなくなつてしまつた。それからは、農業
 法人にお米を作ってもらい、日々の水見や草刈り作業は祖母が
 行うようになった。
 その日の日中、祖母と一緒に田んぼに水見に行った。祖母と
 一緒に長袖、長ズボン、長靴の格好で、手には「ホー」を持ち、
 田んぼに向かった。ガラガラした太陽が眩しく、こめかみから
 頬へ汗が流れた。祖母は田んぼに到着すると、沢の土のうを外し、
 ホーで水口から田に水が寄るように土を高く寄せていた。私も
 真似して土を寄せてみるが、思つたよりも田に水が入らない。
 その後、祖母は水尻に移動し、ホーで田の水が流れ出ないよう

に土を移動させた。こんな暑い中、どうして面倒な水見をする
 のか、祖母に聞いてみた。
 「おらほの田んぼは、食用米と品種の違う飼料米を作つてんだ。
 食う米よりもちよつと遅く田んぼさ水引きしないと、稲の穂が
 出ないんだ。」
 と教えてくれた。他にも、食用米と飼料米では田植えや収穫の
 時期、カメムシ防除の違いがあるそうだ。私は祖母の田んぼでは、
 食用米を作っていると思つていたので、家畜の餌になる飼料
 米を作っていると知り驚いた。さらに、私は人間が食べずに残
 した食用米が家畜の餌になるとばかり思つていた。しかし、飼
 料米にも食用米と同じように品種があり、農家さんが飼料米を
 丁寧に育てていることを祖母の姿から知つたのだ。
 祖母が汗を流し育てた飼料米が、肉や卵、牛乳といった食材
 につながっている。食用米と飼料米、二つのお米が私たちの食
 を支えているのだ。祖母の作つたご飯が「特別な味」に感じた
 のは、祖母の愛情に加えて、食用米と飼料米の存在を祖母との
 水見を通じて学んだからかもしれない。農家さんの日々の水見
 の苦労があるからこそ、私は毎日三食しっかりと食べることが
 できる。振り返れば眠くて朝食を残す時もあった。これからは
 祖母との会話を胸に、感謝して食事をした。
 三ヶ月後の十月、祖母の田んぼの飼料米は収穫の時期を迎え
 る。稲に実が入り、稲穂が垂れてくる頃、田んぼは稲刈りに向
 けて、水尻から水を抜く落水という作業が必要だという。今度
 は祖母と落水作業の水見を一緒にやりたい。
 「ババ、また来るからね。また田んぼ行こうね。」
 車の窓から祖母に手を振つた。祖母も笑つて手を振っている。
 私は祖母の姿が見えなくなるまで手を振つた。水見の作業で祖
 母と一緒に流した汗を思い出しながら……。
 今、イネは黄色くなつて、頭を下げています。よく見る
 と、イネが少ししゃや色になっているところがありました。
 雨がほとんどふらないので、畑も田もすつかりかわいて、
 地われが出来ています。畑のやさいと同じように、イネも
 かれそうなのかもしれません。おじいさんが
 「今までは、『花さきおわらば水おろせ』と言われていたが、
 今年の日では、じんじようではないからなあ。」
 と言いながら、あちこちポンプをいどうさせて、つつみか
 ら水をくみ上げて田んぼに入れていました。家にある四つ
 のつつみの水は、すつかりなくなり、そこが見えるようにな
 っています。
 今、田は金色に輝いて、とてもきれいです。
 もうすぐ九月。イネかりには、おじいさんたちやいとこ
 たちが、手伝いに来ます。ぼくと妹も、イネはこびをが
 んばります。みんなといっしょにそだてた大切なお米だ
 からです。」

「当たり前ではない、おいしい米」

たむら りんか
田村 凜果

もりおか しりつつぶちゆうがっこう ねん
盛岡市立土淵中学校 1年



私は毎日、おいしいお米を食べています。一日の三食の中で必ず一度は食べていて、私の日常生活に染みついた習慣ともいえます。また、私は米を食べるだけではなく、米を生産することにも関わることがありました。私の祖父と祖母は毎年米を作っています。私は春に、その米作りの一つ、種まきを手伝っています。その作業で余った種を少しもらい、家に持ち帰って育てたことがありました。米を一から育てることは初めてだったので、祖母からの助言ももらいながら育てました。実際にやってみると、米にはおどろくほど手間がかかることがわかりました。春から育て始め、秋によりやく収穫するまで、米が枯れたり病気になるったりしないように、育てました。その作業はとても疲れました、種まき以外の米作りをよく知ることができた、貴重な体験でした。この経験から考えたことは、米の一つ一つぶに農家の苦勞が詰まっているということです。農家がおいしい米になるように工夫して、それが私たちの元に届くまでには、たくさんの苦勞があつたことを身をもって知りました。日本のおいしい米には、とても価値があると思います。しかし、最近米は値上がりしていて、多くの人が困っていると聞きます。米の値上がりには、物価高騰が影響していて、米作りに使う肥料や種の価格が上がると、農家も米の値段を上げざるを得ない状況にあると知りました。そのような理由もあつて、今、私はたくさん米を食べることができているけれど、それは当たり前ではないとわかりました。また、最近米離れが問題になっています。若者たちの主食が米から麺やパンへ変わり、あまり米を食べない人が多くなっているようです。米を食べないと、農家

の心も暗くなりました。これからお店がどうなるのか不安でした。そこから、父の格闘が続きました。父は、仲間の人たちから様々な情報をとりなんとかお店も安定してきました。現在ではお店はまた以前のようにな、にぎわいを見せています。父の表情にも笑顔が戻ったように思います。今もお米は高いですが、将来さらなる米不足がやって来たら私も父を支えたいです。お米の流通について自分で調べていきなと思えます。お米について父と話していた時に父はこう言いました。「生産者である米農家さんもうるおう米の取引ができたらいいなあ。」

父は父をすごい人だと思いました。自分も大変な思いをしたのにしっかりと米農家さんのことまで考えています。米不足は嫌だけど、今回のことで私は父の生き方や考え方にふれることができました。

父に将来の夢をきいたら、「大船渡での外食という食文化を根付かせる店にしたい。」と言っていました。そのためには、お米はかせません。父の店は、いつもこだわりの、あつたかいご飯とともにあります。先日は、私の担任の先生がカレーを食べにお店に来てくれました。先生がメニューを見ていた時、何をオーダーするのか、カウスターの奥でときどきしながらまわっていました。先生は、牡蠣カレーを注文してくれました。お店のオススメ商品です。先生は、5分もかからないでたいたらげました。そして、こう言いました。「とてもおいしかったです。スパイスがきいていて。何よりご飯がピカピカしています。」

それが「KOJIKKA」のカレーです。これからも、たくさんの人においしいカレーを味わってもらえるよう、お父さんががんばれ!

「とてもおいしかったです。スパイスがきいていて。何よりご飯がピカピカしています。」

それが「KOJIKKA」のカレーです。これからも、たくさんの人においしいカレーを味わってもらえるよう、お父さんががんばれ!

は米が売れなくなり、利益が出ません。米を買って、食べる側にも、できることはあると思います。食べる側、作る側のバランスが適切になることが大事だと思います。だから、自分に今何が出来るのか考えました。今までは米を毎日お腹いっぱい食べれることは当たり前だと思っていたけれど、そうではなく、農家の人たちが苦勞し、一生懸命育てたことが私たちの米を食べるといふことを支えてくれていたことを知りました。私はそれに感謝し、ありがたさを感じて食べることが出来ます。それに、ご飯を食べるとき、米を一日に一度は必ず食べるようにすることを大切にしたいです。白米、納豆ご飯、お茶漬けなど、米を食べることを楽しむことも出来ます。そして一番大切にしたいのは、米を作ってくれる農家の方たちに感謝し、伝えることです。一番身近にいる農家は、祖母、祖父なので、会いに行つたときなどに、「お米おいしかったよ」などの言葉を伝えて、米をつくって良かったと思つて欲しいです。私にとって米は、日常生活に欠かせないものであることが改めてわかりました。農家の方たちも買う私たちも、困つてしまつている今を変えるために、私が出れることはたくさんあるので、身近なところから取り組んでいきたいです。当たり前だと思つていても、いざれ当たり前ではなくなつてしまふかもしれない日本のおいしい米とそれを作ってくれる農家の方たちを未来へ残すために、いつも食べている米をおいしいと思うことが大事だと考えました。米に関する問題の一つひとつを深く考え、これからにつなげていけるように私も毎日の食事を味わつて、しっかりと感謝して、「いただきます」を言いたいです。

「父のお店」

すず きひの
鈴木 陽乃

おおふな としりつだいいちちゆうがっこう ねん
大船渡市立第一中学校 2年



私の家では、カレー屋を営んでいます。店の名は、「KOJIKKA」(コジカといひます)。店のはじまりは、曾祖母が始めた食堂です。その名前は、小鹿食堂と言ひ曾祖母の旧姓が店の名前の由来です。旧姓は、「おじか」と言ひますが大船渡の人たちからは、「コジカ、コジカ」とよばれたため、その名前が定着しました。二代目の祖父の代になつてからメニューも少しずつ変わり、一九八八年の店舗を改装とともにカレー専門店「カレーハウス・コジカ」がオープンしました。二〇〇一年大船渡市内に姉妹店「カフェ・ド・カレーコジカ」オープン、二〇一一年三月十一日に東日本大震災により、この二店舗が被災してしまいました。私は、まだ生まれていませんでした。

私がこの作文を書くかと思つたのは、お店に来てくれるお客さんが「カレーのルーだけでなくお米もおいしい」と言つてくれたからです。ご飯がおいしいと言ひ秘密を私に知りたいと思ひました。お店のお客さんの中には盛岡から来てくれる人や、遠くからだと神奈川県から来てくれる人もいます。また、決まつたメニューだけ食べる人もいます。人気のトッピングは「ロースカツ」です。

お店のこだわりは、なんと言つてもお米です。品種は、おもに「ひとめぼれ」です。炊飯は電気ではなくガスを使つています。なぜなら、カレーにあつた硬さで炊いているからです。また、なるべく精米してすぐの米を使用しています。水もこだわり浄水した物を使用しています。なんと言つてもこのお米へのこだわりがあるから私の父の作るカレーはおいしいのです。お客さんともとても喜んでくれます。

ところが今年からお米の価格が高騰しました。私の父も母も、頭をかかえています。カレー屋にとつてお米は命です。父は、さまざまな所に相談して、私に、その後ろ姿を見て、父がお店に来るお客さんのために闘つていふように見えました。価格の高騰によるメニューの値上げをするべきかどうか品不足による仕入れ先を確保したほうがか悩んでいました。私

の心も暗くなりました。これからお店がどうなるのか不安でした。そこから、父の格闘が続きました。父は、仲間の人たちから様々な情報をとりなんとかお店も安定してきました。現在ではお店はまた以前のようにな、にぎわいを見せています。父の表情にも笑顔が戻ったように思います。今もお米は高いですが、将来さらなる米不足がやって来たら私も父を支えたいです。お米の流通について自分で調べていきなと思えます。お米について父と話していた時に父はこう言いました。「生産者である米農家さんもうるおう米の取引ができたらいいなあ。」

父は父をすごい人だと思いました。自分も大変な思いをしたのにしっかりと米農家さんのことまで考えています。米不足は嫌だけど、今回のことで私は父の生き方や考え方にふれることができました。

父に将来の夢をきいたら、「大船渡での外食という食文化を根付かせる店にしたい。」と言っていました。そのためには、お米はかせません。父の店は、いつもこだわりの、あつたかいご飯とともにあります。先日は、私の担任の先生がカレーを食べにお店に来てくれました。先生がメニューを見ていた時、何をオーダーするのか、カウスターの奥でときどきしながらまわっていました。先生は、牡蠣カレーを注文してくれました。お店のオススメ商品です。先生は、5分もかからないでたいたらげました。そして、こう言いました。「とてもおいしかったです。スパイスがきいていて。何よりご飯がピカピカしています。」

それが「KOJIKKA」のカレーです。これからも、たくさんの人においしいカレーを味わってもらえるよう、お父さんががんばれ!

「とてもおいしかったです。スパイスがきいていて。何よりご飯がピカピカしています。」

それが「KOJIKKA」のカレーです。これからも、たくさんの人においしいカレーを味わってもらえるよう、お父さんががんばれ!

は米が売れなくなり、利益が出ません。米を買って、食べる側にも、できることはあると思います。食べる側、作る側のバランスが適切になることが大事だと思います。だから、自分に今何が出来るのか考えました。今までは米を毎日お腹いっぱい食べれることは当たり前だと思つていたけれど、そうではなく、農家の人たちが苦勞し、一生懸命育てたことが私たちの米を食べるといふことを支えてくれていたことを知りました。私はそれに感謝し、ありがたさを感じて食べることが出来ます。それに、ご飯を食べるとき、米を一日に一度は必ず食べるようにすることを大切にしたいです。白米、納豆ご飯、お茶漬けなど、米を食べることを楽しむことも出来ます。そして一番大切にしたいのは、米を作ってくれる農家の方たちに感謝し、伝えることです。一番身近にいる農家は、祖母、祖父なので、会いに行つたときなどに、「お米おいしかったよ」などの言葉を伝えて、米をつくって良かったと思つて欲しいです。私にとって米は、日常生活に欠かせないものであることが改めてわかりました。農家の方たちも買う私たちも、困つてしまつている今を変えるために、私が出れることはたくさんあるので、身近なところから取り組んでいきたいです。当たり前だと思つていても、いざれ当たり前ではなくなつてしまふかもしれない日本のおいしい米とそれを作ってくれる農家の方たちを未来へ残すために、いつも食べている米をおいしいと思うことが大事だと考えました。米に関する問題の一つひとつを深く考え、これからにつなげていけるように私も毎日の食事を味わつて、しっかりと感謝して、「いただきます」を言いたいです。

「おにぎりを食べると元気100倍」

たか はし はや た
高 橋 駿 汰

にしわ がちょうりつゆ だしょうがっこう ねん
西和賀町立湯田小学校 6年



ぼくは、結構、朝が強いほうだ。でも、たまに、体調がものすごく悪いときがある。何もかもやりたくない。体が重く、食欲もない。そんなとき、おばあちゃんがそとと差し出してくれるのが、塩むすび。手のひらサイズの、三角の塩むすび。おばあちゃんの塩むすびを食べると、おなかの真ん中から元気がぐんぐんわいてくる。パンじゃだめなんだ。ごはんじゃなきゃ、ぼくの体は動かない。

だから、ぼくは、朝ごはんは、ごはん決めてる。ぼくの好きなお米料理は、おにぎり、たまごかけごはん、お茶づけ。一番好きなのは、やっぱり塩むすび。ごはんがモチモチしていて、しょっぱい味がした後には、ごはんの甘い味がして、とってもおいしい。

朝からお米を食べると、おなかがしつかり満たされて午前中の授業に集中できる。先生の話をしつかり聞いて、発表だってたくさんできる。お米って、きつとぼくのガソリンみたいなものなんだと思う。

給食も、ごはんの日が一番好きだ。特にわかめごはんが好きだ。玄米ごはんもおいしい。ごはんはなんにでも合うんだ。友達と

「今日のごはん、うまいなー」

って言い合うと、元気がさらにわいてくる。ごはんって、ただの食べものじゃない。ぼくたちの心と体を支えてくれる、大切な存在だ。

運動会の朝も、ぼくは塩むすびを食べた。二個食べた。

白組の応援団長として、みんなを引っばる大事な日だった。緊張でお腹がすかないと思っていたけど、おばあちゃんが、にぎってくれた塩むすびは食べることができた。一口食べると、力がわいてきた。おなかも心もあたたかくなった。腹の底から声を出して、死ぬ気で走って、力いっぱい応援して、最後には白組が優勝した。あの勝利の裏には、おにぎりのパワーがあったと思ってる。

少し前に、「米不足」のニュースを耳にした。お店に行っても、お米が売っていない。買いたくて買えない。お米の値段がどんどん高くなって、みんな困っていた。ぼくの家のお米がなくなると、食べられなくなったらどうしようかと不安になった。でも、最近はまだお米が出回ってきて、ほっとしている。

大好きなお米が不足しないように、お米をたくさん作ってほしい。だけど、ぼくは知っている。お米を育てるには、たくさんのお金がかかることを。農家の人たちは、朝早くから田んぼに出て、暑い日も寒い日もがんばっている。稲を刈る機械が一千万円以上もすると聞いた。それなのに、売ってもあまりもうからないことがあるなんて、ぼくは納得できない。農家の人が安心してお米を作れる世の中になってほしい。

お米は、日本の宝だ。ぼくたちの元気のもとだ。ぼくは、これからも日本のおいしいお米をたくさん食べて、元気に毎日過ごしていきたい。

「今に続く私の町の米作り」

たま ざわ り ち か
玉 澤 璃 知 佳

いちのせきしりつふじさわしょうがっこう ねん
一関市立藤沢小学校 6年



今年も私の家の周りの田んぼでは、米作りの作業が着々と進んでいる。

日本の米作りは弥生時代に始まったとされている。私の住む町では、縄文土器がたくさん発見されている。縄文時代から人が住んでいたということは、弥生時代にも人がいて、米作りが行われていたのではないかと思つた。縄文時代の遺跡はあつたのに、弥生時代の出土品の話はあまり聞かない。そこで弥生時代の米作りに関係する発掘品があるのか図書館や博物館で調べてみた。けれども、私の町ではそのような発掘はまだ無かつた。東北では縄文時代の暮らししながら弥生時代に入つていて、教科書にのつている時期より米作りの開始は少し遅くずれていたそう。少し地域を広げて調べてみると、となりの市では石包丁やみぎらの跡のついた弥生土器のかけらが発見されていた。実際に石包丁を見に博物館に行つた。側面についた刃で稲の穂を摘み取つていたそう。その刃が鋭くは見えなかつたので、これで稲の穂を摘み取ることができの不思議に思つた。大きさは思つていたよりかなり大きかつた。お父さんの手の大きさを想像してみたけれど、それでも大きくて持ちにくそうなくらい大きかつた。弥生時代の人たちは体が大きく、手の大きさも大きかつたのではないかと想像がふくらんだ。

弥生時代の米作りの仕方今とかなり違つてると博物館

館で知つた。今は苗を育てて田植えをするけれど、弥生時代ではお米を直接まいていた。手でまくと今の田んぼのように均等なかんかくで植えられた田んぼでは無かつたろう。稲かりをするときは、稲の穂先だけを摘み取つていたそう。稲の根のほうを刈らないことに驚いた。収穫した稲を土器に入れてぼうでつくと、米つぶともみからやぬかに分けられる。そして高いところから米つぶやもみからなどが混ざつたものを落とすと、重さの違いでもみからなど風に飛ばされ、米つぶだけが残るそう。これでやつと私がお米が毎日食べている米が完成する。一つ一つの作業が手作業で、一度にこなせる量も少ない。とても時間がかかつて、大変な仕事をこの時代の人たちも続けてきたのだと思つた。

米作りは、弥生時代から何千年と続いている。けれども、最近はお米作りをやめてしまう地域が増えてる。米不足も問題だ。そんな中、私の住む地域には田んぼが今もたくさんあり、毎年米作りが行われている。弥生時代から米作りがこの地で行われていたかはまだ分かつていないけれど、となりの市で弥生時代から米作りが行われてきたということはその時代に近いときからこの地でも米作りが行われてきたのだと思つた。ずっと昔から行われてきた米作りが私の住む町で今も続いていることを誇りに思つた。そして、手間のかかる大変な米作りを現在まで続けてきてくれたことに感謝していきたい。



元岩手大学教職大学院
特命教授
小岩和彦

第50回「こはん・お米とわたし」作文・図画岩手県コンクールが、主催者および関係各位の皆様方のご尽力により今年も無事開催されたことに感謝申し上げます。ありがとうございます。

今回のコンクールには、作文の部に57点、図画の部には196点、合計253点というたくさんの応募がありました。作品の応募に当たって、様々な指導いただいた各学校の先生方に心から感謝申し上げます。そして、県代表として出品した全国コンクールでは、例年以上にたくさんの方が入賞しました。作文の部では文部科学大臣賞1点、農林水産大臣賞1点、優秀賞1点、図画の部では文部科学大臣賞1点、優秀賞2点と、作文・図画を合わせて6点の作品が入賞しました。このことは、岩手の子どもの作品のレベルの高さを示すものでありとても素晴らしいことだと思っております。

審査をさせていただき、応募してくれた皆さんが様々な思いを持ち、それを大事にしながらい生懸命作品を作り上げたのだということが伝わってきて、とてもうれしく思いました。

本コンクールには、作文の部・図画の部の2つの部門があります。どちらも部門にも共通していたことがあったように思います。それは、日本人の主食とも言えるお米。ごはんについて、自分の日常の何気ない一コマに目を向け、そこで感じたことや考えたことを、他の人の真似ではなく、自分の感性を大事にして作品を作り上げていたということです。

おむすびが出来上がるのを今か今かと見つめる表情が素晴らしい作品です。おむすびを結ぶ手やそれに向ける視線の表現が優れています。

日本農業新聞東北支所長賞を受賞した菅原山豊さん（北上市立北北中学校3年）の作品「やみつきおにぎり」は、画面の半分ほどの大きなおにぎりとお米をほおばりながらこちらを見つめる強い視線に引き込まれます。大胆な画面構成も効果的です。

優秀賞を受賞した新妻陶子さん（奥州市立常盤小学校1年）の作品「パーベキューでおにぎりをたべるわたし」は、外でパーベキューをしている様子やおにぎりを食べる様子が丁寧に描かれています。大きなおにぎりとお米の笑顔が魅力的です。

同じく優秀賞を受賞した菅原悠さん（北上市立北北中学校3年）の作品「お米を味わう私」は、元気の源はお米を食べることであると画面から伝わってきます。小麦色の肌と白いごはんの色が映えます。

学校奨励賞を受賞した北上市立北北中学校さんの作品は、一人一人の作品が丁寧に完成度が高く、テーマや画面構成、画材などもそれぞれの個性が豊かに発揮されている力作ばかりでした。学校としてたくさん応募してくださいました。

全体を通して、こはんやお米と自分との関わりをいろいろな角度から考えて工夫して描かれた素晴らしい作品がたくさんありました。作品を描く前には、必ず審査基準を確認していただくことを願っています。

図画作品が生み出される背景には、いつも温かく見守ってくださるご家族や先生方の姿が感じられます。お米やごはんを通して今後も素晴らしい作品が生み出されることを期待しています。

作文の部では、お米を通じた家族との触れ合いや大切な人への思い、感謝の気持ちなどが自分の言葉で素直に表現されていきました。今年の作文の特徴としては、全国的にお米の値段が上がったことや、それに対する自分の考えなどを書いた作品がたくさん見られたということです。図画の部では、大きな口を開けておにぎり（ご飯）を食べている様子、泥まみれになって田植えをしている様子、また、田んぼの中にある生き物を観察する様子など、とても個性的な作品もあり、丁寧に表情豊かに描かれていました。見た人がほのぼのとするような作品が多かったと思います。

作品を作り上げていく上で技術的な面を磨くということも勿論必要ですが、それ以上に大切なことは、自分が伝えたいと思うことを自分なりに素直に表現することではないかと考えます。どこから借りてきたものではなく、自分の感性で感じ取ったことをそのまま表現することが大切だと思います。そのことが、作品を読む人に見る人に伝わった時に大きな感動を与えるのではないのでしょうか。

児童生徒の皆さんには、これからも自分の身の回りの出来事に対して敏感に感じ取る心を持ち続けながら、さらに自分なりの素晴らしい作品を作り上げていってほしいと思います。来年もたくさん作品が寄せられることを期待しています。

最後に、今回審査員として児童生徒の皆さんの素晴らしい作品に触れる機会を与えていただきましたことに感謝申し上げます。総評といたします。



元中学校指導教諭
佐々木俊江

図画部門を審査して

たくさんのお米が応募され、審査をしながら子どもたちの豊かな感性やいきいきとした表現力を感じることができ、幸せな気持ちになりました。さらに今回は、全国審査において文部科学大臣賞や優秀賞が小学校、中学校それぞれから選ばれるなど、優れた作品との出会いもあり感動いたしました。お米の産地、岩手県を図画作品の面からもアピールできたことは大変素晴らしいことだと思います。

全国審査文部科学大臣賞並びに岩手県知事賞を受賞した渡辺陽向さん（岩手県立一関清明支援学校小学部5年）の作品「たうえはどろどろ」は、実際に田植えをしたときの土の感触を素直にいきいきと表現している素晴らしい作品です。豊かな感性が感じられます。特に土の表現に引き込まれました。本物の土が塗られているのではないかと思っただけです。さらに、どろどろの土の中にある自分はとても楽しそうな微笑みを浮かべています。田植えがどんなに楽しかったかが表情からも伝わってきます。

全国審査優秀賞並びに岩手県教育委員会教育長賞を受賞した千葉心遥さん（一関市立一関東中学校3年）の作品「ころころ」にこころおだんごの思い出」は、郷土料理としての米粉を使ったおだんごを仲良くつくる様子が微笑ましい様子で描かれた素晴らしい作品です。お米の幅広い食べ方を紹介するようなテーマ設定が素晴らしく、まとまりのある温かな色使いが思い出を想起させ、楽しそうにみる人物の表情が豊かで見える人を引き付けます。

全国審査優秀賞並びにJA岩手県五連会長賞を受賞した林空我さん（一関市立一関小学校3年）の作品「田んぼの生き物観察」は、田んぼにはたくさん生き物がいて、観察することができて楽しいところだよと、語りかけてくるような作品です。子どもらしい豊かな感性で捉えた田んぼの様子を生きた生きと表現しています。田んぼが生命に溢れて豊かな場所であることを再認識させてくれる素晴らしい作品です。

家の光協会東日本普及文化局長賞を受賞した高橋綾乃さん（西和賀町立湯田小学校2年）の作品「早く食べたいな」は、(西和賀町立湯田小学校1年)の『当たり前ではない、おいしい米』は、毎日食べているご飯のおいしさと、米作りを実際行った苦労、お米の値上がりや関連させた後に、作者自身が稲作について今できることを、ストリートに表しているところに力強さを感じました。

優秀賞を受賞した玉澤璃知佳さん（一関市立藤沢小学校6年）の『今に続く私の町米作り』は、作品前半で博物館で調べた弥生時代の稲作について書き、後半では一転して現代の稲作に話を転換させることで、弥生時代から令和まで何千年も続いている歴史と、いつの時代も苦労をして稲作をしてきたという共通点につなげ、壮大なスケールの作品にしています。

同じく優秀賞を受賞した高橋駿汰さん（西和賀町立湯田小学校6年）の『おにぎりを食べると元氣100倍』は、短文で進むテンポのよい前半から一転し、運動会の場面では一文を長くすることでテンポの変化を生み、運動会で食べた塩結びを読者に印象深く伝えていきます。

学校奨励賞は、盛岡市立土淵中学校です。応募作品数が多い多く、全作品が表現に優れていました。学校をあげて本コンクールに取り組んだ実績が高く評価されている受賞です。入賞作品は勿論のこと、多くの応募作品から、令和の米騒動を踏まえて考えた、お米への感謝の気持ち、令和の米愛情、そして、稲作を大事に継承する郷土への愛着が伝わってきました。今後も、子どもたちが主体的に「こはん・お米」に関する様々な体験を行い、これからの食・農の担い手として、「こはん・お米」について考え続けることを期待して、選評といたします。

作文部門を審査して



盛岡市教育委員会
学校教育課
学習指導係長兼主任指導主事
柴田良輔

今年度も多くの児童生徒の皆さんから応募をいただきました。どの作品も、実体験や学習したことを基に、「こはん・お米」と、自分の生活やご家族との関わり、稲作の未来について、真正面から向き合い、作文にまとめられていることに感動いたしました。

岩手県知事賞を受賞した加藤未紗姫さん（西和賀町立湯田小学校6年）の『私の大好きなお米』は、「お米が高いのではなく、それだけ価値がある」というメッセージ性の高い主張をあえて文章の中盤に配置し、後半の「お米は日本の伝統的な食文化である」「学校での田植え」「お米と関わる未来の自分」と、展開を進めるにつれて、大きな規模から作者自身につなげている文章構成が、作者の等身大の思いにつながり、作品の読みこたえに寄与しています。

岩手県教育委員会教育長賞を受賞した千葉心遥さん（一関市立一関東中学校3年）の『水見半作』は、祖母と一緒に流した汗は、飼料米というお米があること、食用米と飼料米とで水を入れる時期が異なること、飼料米が肉や牛乳など別の食材につながっていることを、作者の率直な視点で書くことで、読者は作者の驚きに共感しながら読み進めることができます。

JA岩手県五連会長賞を受賞した佐々木晴輝さん（一関市立弥栄小学校2年）の『みんなでそだてた大切なお米』は、「米の花は、キラキラ光っていて、まるでようせいみたいだね」「イネは黄色くなつて、頭を下げています」のように、比喩表現をふんだんに使うことで、小学校2年生の作者から見た田んぼの世界を、「宮澤賢治の『やまなし』のように、色彩豊かに書き上げています。

全国コンクール

文部科学大臣賞

渡辺 陽向 岩手県立一関清明支援学校小学部

5年 「たうえはどろどろ」

優秀賞

千葉 心遥 一関市立一関東中学校

3年 「ころころにこにこ〜おだんこの思い出〜」

林 空我 一関市立一関小学校

3年 「田んぼの生き物観察」

学校奨励賞

岩手県立一関清明支援学校小学部

岩手県コンクール

岩手県知事賞

渡辺 陽向 岩手県立一関清明支援学校小学部

5年 「たうえはどろどろ」

岩手県教育委員会教育長賞

千葉 心遥 一関市立一関東中学校

3年 「ころころにこにこ〜おだんこの思い出〜」

JA岩手県五連会長賞

林 空我 一関市立一関小学校

3年 「田んぼの生き物観察」

一般社団法人家の光協会東日本普及文化局長賞

高橋 綾乃 西和賀町立湯田小学校

2年 「早く食べたいな」

株式会社日本農業新聞東北支所長賞

菅原 山豊 北上市立北上北中学校

3年 「やみつきおにぎり」

優秀賞

新妻 陶子 奥州市立常盤小学校

1年 「バーベキューでおにぎりを食べるわたし」

菅原 悠 北上市立北上北中学校

3年 「お米を味わう私」

学校奨励賞

北上市立北上北中学校

佳作

1部

小松 彩音 室根小 1年 「ともだちとたべる おにぎりはおいしいな」

小保内文斗 福岡小 2年 「しせいよく食べるぞ！」

獅子内ちはな 福岡小 2年 「あまくておいしいお米」

渡邊 京 福岡小 2年 「おなががすいたなあ」

平賀 春陽 湯口小 2年 「ピクニックで しんまいのわかめごはん」

渡辺 樹 三ヶ尻小 3年 「おにぎりうまいよ」

2部

大橋美桜音 福岡小 4年 「口をおおきくあけて 「いただきます！」」

外田 絆 福岡小 4年 「みんなでおいしい お米を食べよう」

山下 陽愛 福岡小 4年 「大事なお米」

佐藤 優妃 若柳小 5年 「お米はいいな」

高橋 龍聖 黒沢尻北小 6年 「ごはんを 食べることは幸せ」

藤田 珠李 黒沢尻北小 6年 「お米で楽しみがいっぱい」

藤原 恵 黒沢尻北小 6年 「秋の風景」

林 大雅 一関小 6年 「海と大地の幸に乾杯」

3部

鈴木龍海十 大船渡中 1年 「とれたて新鮮を かみしめて」

小館 莉望 北上北中 2年 「美しい田んぼ風景」

高橋 尋輝 江釣子中 2年 「夕日とともに稲刈り」

勝又 璃音 安代中 3年 「おいしいお米」

小川 紗奈 見前中 3年 「思い出す 優しい祖母のおにぎり」

芳賀 夢唯 萩荘中 3年 「実りの秋に思いを馳せ」

作文部門入賞

全国コンクール

文部科学大臣賞

加藤 未紗姫 西和賀町立湯田小学校

6年 「私の大好きなお米」

農林水産大臣賞

千葉 心遥 一関市立一関東中学校

3年 「水見半作く祖母と一緒に流した汗」

優秀賞

佐々木 晴輝 一関市立弥栄小学校

2年 「みんなでそだてた大切なお米」

学校奨励賞

西和賀町立湯田小学校

一関市立一関東中学校

岩手県コンクール

岩手県知事賞

加藤 未紗姫 西和賀町立湯田小学校

6年 「私の大好きなお米」

岩手県教育委員会教育長賞

千葉 心遥 一関市立一関東中学校

3年 「水見半作く祖母と一緒に流した汗」

JA岩手県五連会長賞

佐々木 晴輝 一関市立弥栄小学校

2年 「みんなでそだてた大切なお米」

一般社団法人家の光協会東日本普及文化局長賞

鈴木 陽乃 大船渡市立第一中学校

2年 「父のお店」

株式会社日本農業新聞東北支所長賞

田村 凜果 盛岡市立土淵中学校

1年 「当たり前ではない、おいしい米」

優秀賞

玉澤 璃知佳 一関市立藤沢小学校

6年 「今に続く私の町の米作り」

高橋 駿汰 西和賀町立湯田小学校

6年 「おにぎりを食べると元気100倍」

学校奨励賞

盛岡市立土淵中学校

佳作

1部

久保 秀希 篠木小 1年 「おこめについて

かんがえた」

鈴木 楽未 末崎小 2年 「形をかえるお米

くそしてみんなえがおに」

久保 希歩 篠木小 3年 「大事なお米」

主浜 大也 篠木小 3年 「大好きな

おにぎりパーティー」

3部

小野寺夏希 東山中 1年 「受け継がれる伝統」

平沢 慶佳 一関第一高等 1年 「令和の米騒動で

学校附属中 考えさせられたこと」

佐々木優樹菜 津軽石中 2年 「家族の絆」

宮川 芽久 湯口中 3年 「広がるお米の可能性」

菊地 麻瑠 桜町中 3年 「未来の米不足は

私たちの手の中」

2部

高橋 千恵 江釣子小 4年 「朝ごはん」

八幡 袖羽 江釣子小 4年 「一つぶまで大事に食べる」

山本 慶子 花泉中 3年 「お米作りから感じたこと」

第50回「ごはん・お米とわたし」

作文・図画岩手県コンクールの概要

応募点数

学校	作文	図画	合計
小学校	12	172	184
中学校	45	24	69
計	57	196	253

応募締切日

令和7年9月1日(月)

第1次審査会

令和7年10月6日(月)

第2次審査会

令和7年12月8日(月)

主催

岩手県内各JA・JA岩手県中央会

後援

岩手県・岩手県教育委員会

いわてのお米ブランド化生産販売戦略推進協議会

一般社団法人家の光協会東日本普及文化局・株式会社日本農業新聞東北支所

JA岩手県信連・JA岩手県厚生連・JA全農いわて・JA共済連岩手

審査員(敬称略)

審査委員長	小岩和彦	元岩手大学教職大学院 特命教授
専門審査委員	佐々木俊江	元中学校指導教諭
専門審査委員	柴田良輔	盛岡市教育委員会学校教育課 学習指導係長兼主任指導主事
審査委員	照井儀明	岩手県農林水産部流通課 流通企画・県産米課長
審査委員	巨海裕司	(一社)家の光協会東日本普及文化局 局次長
審査委員	船津貴	(株)日本農業新聞東日本統括支所東北支所 支所長
審査委員	工藤孝志	JA岩手県信連 代表理事専務
審査委員	菅生理	JA岩手県厚生連 常務理事
審査委員	畠山正	JA全農いわて 副本部長
審査委員	坂本昇	JA共済連岩手 副本部長
審査委員	照井仁	JA岩手県中央会 常務理事

※このコンクールに対するご意見・ご感想をお待ちしております。

JA岩手県中央会 営農農政部[農政広報班] 〒020-0022 盛岡市大通一丁目2番1号 TEL019-626-8523

ホームページ <https://jaiwate.or.jp/> Eメールアドレス nosei-ko@jaiwate.or.jp

[発行]

令和8年2月4日

[企画・編集・発行]

JA岩手県中央会

[印刷・製本]

川嶋印刷株式会社

国消
—こくしょうこくさん—
国産



「国消国産」とは、国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産するという考え方。JAグループ独自のキーメッセージです。