

学校給食だより 秋田っ子給食 NO-391

公益財団法人秋田県学校給食会

壇蜜のあきたのココロ 34

備蓄米 おいしいと思える平和



「…おいしい。古米って言われなきゃ分らない」。某コンビニで備蓄米を使った塩むすびを食べた時の正直な感想。炊きたてあったかのバージョンはまだ食べていないが、きっと同じ感想が出てくると予想する。新米と並べられて食べ比べをじっくりするような機会でもなかったら、個人的には「おいしい」で完結できるなと思った。

コンビニおにぎりは好きだしよく食べる方だ。最近では備蓄米塩むすびだけではなく、だしで炊いたものやまぜご飯風のもの、シンプルな味噌やカツオ入りの海苔なしむすびなどが店頭に並んでいるのをよく見かけるようになった。これも節約と経験積みの一環だと前向きに購入している。

いわゆる「令和の米騒動」。いつまで続くのやら、何をもってして一件落着となるのやら…そんなことを考えながら。どんな形でも「米を作る人」が四方八方からさまざまな要求や制限などを強いられ、しんどい思いをしたまま泣き寝入りをするようなことはないよう願う。秋田で生まれたブランド米「サキホコレ」の宣伝を担う者として、できることは尽力したい。

さて、チウラという食べ物をご存じだろうか。ライスフレークとも言われている。日本だと「乾し飯（炊いた米を乾燥させた保存食）」が近いだろうか。インドやネパールなどで主に食べられているコメの加工品だ。

作り方は地域により微妙に違うらしいが、基本的には「炊き上がった米をつぶして乾燥させ、フレーク状にする」という工程でできている。そのままでも食べられるが、一度煎ったりしても香ばしさが増すそうで、汁気のあるおかずやヨーグルトに添えられることが多いという。

以前ネパールに行った時、取材先の一般家庭で「食べていきなさい」とお昼ご飯をいただいた際に出会った食材だ。豆と肉を煮込んだ料理の隣にチウラが盛られていた。そのまま食べたらサクサク感が爽快に口内に広がり、汁気を吸ったチウラはしっとりおかずに絡んでくる。どちらのバージョンも米の味がまた違う形で味わえて、「おいしい」と家人に告げた。

備蓄米もチウラもある意味保存食、「炊きたてふっくら新米」と比べたら…と思う人もいるだろう。しかし、私はどちらもおいしいと感じた。そして改めて気づいた。おいしいと思えることは、背景に平和があるからなのかもしれない。戦時下に口にした乾し飯は硬くて味気なくて…と祖母が言っていたっけ。非常食ではなく通常食として丁寧に作られており、それを何の危機感もなく口にできるからおいしい。おいしいの感覚にありがたさを覚えながら、平和であれと祈りをささげたい。

<第一日曜日に掲載>

（令和7年9月7日(日)秋田魁新聞より一部抜粋）