■編集・発行／石狩市企画経済部秘書広報課　〒061-3292 北海道石狩市花川北6条1丁目30番地2 Tel.0133-72-3145 Fax.0133-74-5581
【HP】http://www.city.ishikari.hokkaido.jp/　【携帯電話用HP】http://www.city.ishikari.hokkaido.jp/mobile/　【Eメール】hisyokoho@city.ishikari.hokkaido.jp
■制作／(株)キューブコーポレーション
■印刷・製本／(株)アイワード
■配布問合せ／(有)スポット企画 ☎0133-73-5444
厚田区・浜益区は各支所へ　厚田 ☎78-2011　浜益 ☎79-2111

広告

◎石狩随想 97

時代からの宿題

私はかつてこの欄で石狩八景のひとつに浜益地区の柏木稲荷神社から眺める黄金の穂波を推奨したことがある。今年もこの原稿が印刷される頃には、穫秋を迎え新米が卓上にあがっているかもしれない。日本の自然色の中に「こがねいろ」はゆるぎない地位を築いており、偶然にも浜益黄金山の麓にひろがる田園風景は、心をやすらぎへと誘ってくれる　▼「稲」という漢字は禾穂の垂れと、臼の中のものを手ですくい取る形から成り立っている。「おかゆ」は「御酒」へと進化し、神話でも天孫降臨の行く手を開く散米があったという。お米のもつ主食としての存在感を顕在化するに足る話だと思う。「切麻散米」「ライスシャワー」など、洋の東西を問わずこの行いの主役はお米である。一粒多産の神秘性や、釈迦入滅後の「仏舎利」は発音がサンスクリット語の「シャリ」＝舎利と混同されたという説など、いずれも私たちの生活の中で慶弔行事にお米がシャシャリ出てくるのは、普遍性があるからだと言っても差し支えないであろう　▼美味しいお米を追求するか、反収を数倍にする道を選ぶかは、社会的要因も含めまだまだその有様を見定めるには至っていないが、日本のお米文化は芸術、建築、科学などあらゆる分野において庶民の中で息づき、国家がつくられてきた。「日本のこころ」の形成は真っ白いシャリを食べることから始まると信じている。今の世こそお米文化は再考すべきテーマではなかろうか。　（市長）

まちの情報はインターネットテレビでもぜひチェックしてください！　ERIS えりすいしかりネットテレビ　http://www.i-eris.tv/　R100