

## 2 収穫する (9月24日)



恵みの秋。たわわに実った稲穂を収穫します。鎌の使い方、力の入れ方を学んでから稲刈りにチャレンジ!

最初はおそろおそろ刈っていたのが、回数を重ねるごとに上手になっていきます。成長のスピードに先生もびっくり。

収穫した稲穂は、稲架に掛けて乾燥させます。既に乾燥させてあった稲穂の脱穀(稲穂から粒を外す)と大きさ選別の工程も体験。

保存会の皆さんにサポートしてもらいながら、稲穂を脱穀機にかきました。さらに唐箕という農機具で、粒が選り分けられていく様子も見学しました。

(300坪の田から、うるち米220kg、もち米110kgを収穫)

いっぱい穫れたよ!



AR

## 3 食べる (11月29日 12月4日)



収穫からおおよそ2カ月。乾燥、精米の工程を経て、ついに白く輝くお米になりました。

もち米はふかして、お餅に。きねと臼での餅つきは大人気で、重いきねを担いで代わる代わるペタンペタン!

お母さん方の手で味付けされた、つきたてのやわらか〜いお餅をうれしそうに頬張りました。

うるち米は20kgを学校給食用にいただき、全校生徒で新米を食べました。

かむほどに甘みが広がるご飯におかわりが殺到!5年生の2クラスとも、あっという間になくなってしまいました。



稲谷八幡湿地保存会の皆様をはじめ、地域の方々のご協力で、大変貴重な体験をさせていただきました。豊かな自然の中で稲作体験ができるのは、市内で三ヶ島小だけです。バケツでの稲作に比べれば、収穫量も作業量もはるかに多くなりますが、その分うれしさも増えるんです。子どもたちも「自分たちで作るとおいしい!」と笑顔を見せてくれます。

三ヶ島小学校校長 中村 靖さん



自分たちで作ったものはおいしいんです!

体験学習の食材が自校給食で食べられるのも特長です。食べる前に全校放送で何年生が収穫した食材かをお知らせするんです。すると、不思議なことにみんな好き嫌いのこともなく食べてくれる。「市内でも食べ残しが少ない」のが自慢ですね(笑)



おいしかったよ!