

越前市今立共同調理場



● 南中山小学校の赤米作り

奈良時代、南中山地域から奈良の平城京、長屋王に赤米を納めたという史実（木簡の記録）により、南中山小学校の5年生が赤米作りに挑戦することになりました。

「赤米づくり実行委員会」の代表の方から、赤米の歴史や長屋王、古代米などの話を聞きしました。

● 赤米の田植え

「赤米づくり実行委員会」の方から事前に苗の植え方について説明を受け、5月、赤米の田植えを行いました。

泥に足を取られてなかなか前に進めませんでした。次第に要領を得て、手元の苗が無くなると苗の束を投げてもらって、上手に植えていました。



田植えの後、肥料や防腐剤の役目となる米ぬかをまきました。



● 赤米の稲刈り

稲刈りを前に、赤米の育成や稲刈りの仕方について話を聞きしました。

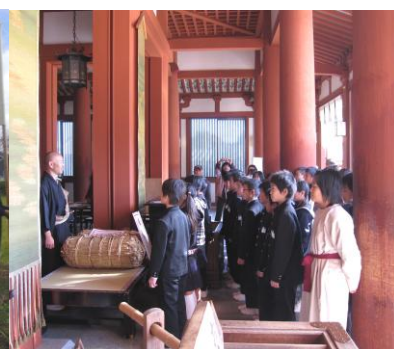
田植えの時に3本ずつ植えた苗が平均24本の株に育つことや、1本の穂に実る米粒の数を聞いて、赤米の成長が実感できました。



● 赤米の奉納

子どもたちの手で刈り取られた赤米は、乾燥、脱穀、もみすりの工程を経て、11月に奈良県の薬師寺に奉納しました。

古代衣装を着て、米俵を御輿にのせて担いで運びました。





● **大豆作り**

南中山小学校の3年生は総合的な学習の時間で大豆を栽培することになりました。

食育ボランティアさんの畑で、全員で種まきしました。2粒ずつ、片足1歩分の間隔を空けてまいていきました。

● **草取り、枝豆収穫、大豆収穫**

大豆畑にはたくさんの草が生えていましたが、割り当てられた場所の草を一生懸命取りました。

草取り後、1人4本ずつ枝豆を収穫し、少しは学校で試食、あとは各家庭に持って帰りました。



軽トラいっぱい収穫しました。



● **南越中学校の職業体験**

南越中学校の2年生は農家のハウスで職場体験を行いました。暑い中、農業の大変さも学びました。

「人生の先輩に話を聞く会」では、パティシエの楽しさや苦労話を聞き、その技を目の前で見せていただきました。

先輩パティシエの飴細工



● **食育ボランティアさんとの交流**

南中山小学校の学校行事に、赤米と大豆でお世話になった食育ボランティアさんを招待して一緒に給食を食べました。

赤米ご飯のカレーライスと赤米クッキーはおいしいと好評でした。



大豆作りに取り組んだ3年生

赤米作りに取り組んだ5年生

