

【開催報告】

【公開講座】 米づくり体験学習

【講座内容】

本講座は我々が日々口にする米がどのように作られているのかについて知ることを目的に開催されました。受講者たちは、3 回にわたって田植えから稲刈りまでの作業を体験し、粳すりや精米について学ぶことで、食や農業に対する理解を深めます。また、田圃が育む多様な生物に触れることで、農地やそこに棲む生き物について学ぶ機会ともなります。

第 1 回の講座は田植えです。まずは、稲の育て方や田植えの方法を学習します。その後田んぼに移動して素足になり、畔を歩いて田んぼに踏み込みます。泥の中を歩くのは大変なのですが、誰も尻もち付くことなく歩くことができていました。片手に苗の束を持ち、もう一方の手で鉛筆を持つように苗を 2 本つまんで泥の中に植えてゆきます。総勢 40 人で横一列に並んで一斉に田植えしてゆく様子は壮観です。この日植えたのは「アサヒモチ」の苗で、次回 10 月の稲刈りまで田んぼでゆっくりと成長させてゆきます。



10 月になると奈良実習園では稲が実り、第 2 回の講座で小学生たちが鎌を使った稲刈りを体験しました。まず、技術教育講座の箕作さんにイネの栽培のおさらいと稲刈りの方法を教えてもらいました。次に、現代の稲刈りで用いる「コンバイン」という農業機械のカバーを開けて、刈り取られたイネがどうやって粳になるのかを解説してもらいました。実際の稲刈りに使う鎌は刃物なので扱い方には注意が必要です。受講者の子供たちに安全なイネと鎌の持ち方も覚えてもらいました。

鎌でザクザクと切る感触が面白くて、どんどん刈り取られてゆきます。刈り取ったイネの束はまとめて藁で縛り、「ハサ掛け」して乾燥させます。広い田んぼにあったイネが瞬く間に刈り取られてしまいました。最後に落穂を拾って稲刈り体験の終了です。天気が良い晴れた秋の日に稲刈りをして受講者らには楽しんでもらえました。



第3回の講座では、餅つきが行われました。一晩水に漬けたもち米を蒸籠で蒸して餅つきを始めます。最初は杵を持った数人が臼を回りながら「こづき」をしてもち米をモチモチにまとめてゆきます。重たい杵でお餅をつき、もち米の粒がなくなるまでつくことができたなら餅取り粉をつけて小さな丸餅にまとめてゆきます。子どもたちみんなで10合分の餅つきを二回して、ほとんど全部参加者らで食べてしまうほどつき立てのお餅はおいしかったです。



受講者は自分たちが植えたイネから収穫された米を使った餅つきを楽しみ、生産者の視点と消費者の視点の両方について、一連の体験から知ることができました。講座の最後に行われたアンケートでは、「なかなか普段できない体験をさせて頂きありがとうございました。」、「段階的に稲作を学べ、季節ごとの仕事を知ることができました。楽しかったです。ありがとうございました。」などの意見がありました。つき立てのお餅を食べる機会があまりないので、子どもたちだけでなく大人にとってもよい経験になっていたら幸いです。