

「お米の出前授業」

～産直のプルシステムによる米作り・食の大切さを学ぶ～

社会 **家庭科** **総合（食育）**

- ・実施日 令和5年5月22日（月）
- ・実施校 墨田区業平小学校 5年生
- ・講師 生協プルシステム東京
- ・内容
 - ① 「お米はどうやって作っているの？ ～お米作りの1年について学びました～」
 - ② 体験学習
 - ・田起こし…稲の苗を植える前に、土をよく耕します
 - ・しろかき…田んぼに水を入れて、水がいきわたるようにします
 - ・田植え…指でていねいに植え付けます
 - ③ お米ができるまでについて学習…手入れ方法の諸注意など（質疑）



【児童の感想】

・私が普段おいしく食べているお米は一年間農家さんや、その他に関わっている人たちが手間ひまをかけて頑張ってくれているということが改めて分かりました。日本は食料の自給率が下がっていますが、お米の自給率だけは百パーセントと聞いてとても驚きました。なので、日本の食文化をこれからも大切にしていくためにたくさんのお米を食べたいと思います。

・米作りを教えてくださいありがとうございました。私はプルシステムさんで野菜を買ったりしています。私は和食が大好きなのでお米はよく食べています。いつも食べているお米はこんなに手間がかかっているんだと驚きました。もちなど加工された物もお米の味がします。ツルツルして甘くおいしいお米を作る農家さんには感謝の気持ちでいっぱいです。一粒でも残さずに大切に味わって食べようとおもいます。収穫まで一生懸命育てようと思います。

・お米の育て方について教えてくださいありがとうございます。ただ、苗を植えるだけでなく梅雨に出てくる草を取ったり、冬でも田んぼに水を張らないといけなかったりで大変なことがよく分かりました。また、消毒するときは薬を使わずお湯で消毒する方法には驚きました。「田起こし」「しろかき」のように機械を使って作業する時もあるけれど、倒れてしまった苗を起す作業や草取りは手作業でやっていて機械と手作業する場面を工夫していることに気づきました。この学習を境にこれからは大切にお米を食べたいです。

・手が汚れて、爪に泥が入ったりして嫌だったけれど、農家さんたちがいつも頑張ってくれているのが分かってすごく大変だなと思いました。なので、この機会をのがさないようにとてもおいしいお米を作りたいです。「お米のポケットブック」のお米作りの1年を見て、こんな大変なことをやっているのに私たちはこんなに簡単に食べていたなんてと思いました。これからは大切に食べたいです。

