

こめ たつじん  
米づくりの達人

2024/6/3

No.20

岩渕和信

5年生は1年間かけて米づくりをします。今日は米づくりの達人、相原さんが来てくれました。



「稲は米を食べるだけじゃありません。たとえば、玄米を白米に精米したときにできる米ぬかにも使い道があります」

「ぬか漬け！」

「そう、ぬかに野菜などを漬けて、漬け物にしますよね」

「あと、肥料にする？」

「あ、そうなんです。肥料にもします。ぬかというのは、漢字で書くと米に健康の康と書きます。(糠を黒板に書く) 米の栄養なんですね。ちなみに、白米の方は、左右逆に書くと粕という字になるんです」

「え、カス食べてんの!？」

「だから糠は体にいいので、お菓子やケーキなんかに混ぜて使いますね」

「すみません、お聞きしたいんですけど」後ろで聞いていた先生も思わず達人に質問してしまいます。

「先ほどの、温湯消毒のことなんですけど・・・」



あっという間に時間が来てしまいました。

「では、田植えのときにまた会いましょう。それまでに質問などあったら、担任の先生にどんどん出して下さいね。私がそれをもって応えますので」

授業を終えて、休み時間に先生たちが相原さんと打ち合わせしています。

さあ、本物の米づくりが始まります！



本当に大切なのは、すべてわかったと思った後に学ぶことだ。

(ジョン・ウッデン)