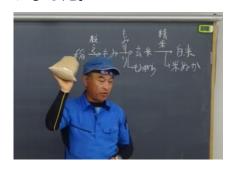


こめ 米づくりの達人

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、相原さんが来てくださいました。



「稲は米を食べるだけじゃありません。たとえば、玄米をはくまい」はくまい。 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も混ぜて使いますね」



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

んどん出してくださいね。私がそれをもらって応えますので」 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

さあ、本物の米づくりが始まります!

せしています。



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。