

僕たちの地域には、田んぼがたくさんあるね。お米をたくさん生産しているんだね。でも実際どうやって自分たちの食卓にまで来るのだろう？

岡方地域の農業体験・調べ学習から興味関心を広げ、食についての調べ学習と調理実習を行いました。

## 春

### 地域の方々との田植え体験



こんな小さいバケツでも、田んぼと同じように稲が育つかなあ。育ち方を比べてみよう！！



地域の方々との田植え体験をしました。昔はほとんどが手作業で大変だったんだね。

今から、秋の収穫が楽しみだな！

## 夏

### ぼくたちの半夏生～たこ焼きパーティー～



家に入ったスーパーのチラシで、半夏生に、たこを食べる風習を発見。もともとは近畿地方の風習だったとか。「稲の根がたこの足のようになり根付くように」という願いがこめられているそうだよ。

## 秋

### 地域の方々との稲刈り・脱穀体験



例年になく酷暑を乗り越えて、無事に収穫できました！！このお米、早く食べてみたいなあ。

バケツ稲も田んぼと同じように育ったように見えたけど、思ったほど実が入っていませんでした。JAの方は、「今年は暑すぎてプロの農家でも難しかったからね」とおっしゃっていました。



## 冬

### 収穫したお米を使っての炊飯みそ汁、かぼちゃの煮物づくり



冬至になぜ、かぼちゃを食べるのかを調べると、風邪予防の他にもいろいろな意味が出てきて興味深かったね。



自分たちで田植え、稲刈りをしたお米は格別においしい！！

### 【田んぼを貸してくださった佐藤さんのお話】

実際に皆さんの口にお米が届くまでには、大変な作業があります。そのことが、体験学習を通して今までよりも深く理解できたのではないのでしょうか。食に携わる人々への感謝の気持ちをもって、日々、味わって食べてほしいものです。



### 【子どもの声】

社会の学習で一通りの米づくりの流れは知っていたけど、実際には教科書に載っていないような細かい作業がたくさんあることがわかりました。その大変な作業を岡方の方々はやってくれていると思うと誇りに感じました。お米をはじめ食べ物を生産してくださっている人、運搬や調理をしてくださる人など食を支えてくださっている人に感謝の気持ちがわきました。



### 【子どもの声】

どのようなものをどういう時期に食べるのかを調べていくうちに、その一つ一つに意味があるということがわかりました。特に、調理実習をした、「半夏生にたこ」「冬至にかぼちゃ」は心に残りました。毎年この時期になるたびにきっと今回の学習を思い出します。これからも自分たちで作った「食の歳時記」を意識しながら、食というものに対して考えを深めていきたいです。