



わなみの里の豊かな恵み

和納地区は、西川沿いに農業を中心に発展した田園地帯です。古事記には、大王に白鳥を捕らえるように命じられた使者が、紀伊国、播磨国、因幡国、近江国、美濃国、尾張国、信濃国を経て越の国に到り、網を張ってついにその白鳥を捕らえた「和那美の水門（わなみのみなと）」のエピソードがありますが、一説には和納の地がその「わなみの里」であるともいわれています。その伝説を受け、校舎の壁面にも白鳥の姿が描かれています（右掲）。和納小学校では、地域が大切にしている豊かな自然の恵みを生かして、栽培し、学び、食する学習活動に、すべての学年で取り組んでいます。



和納小名物「わなみ味噌」づくり（6年）

和納小学区には現在9人の農村地域生活アドバイザーさんがいらっしゃいます。アドバイザーさんの作る味噌は「かあちゃんの手作りみそ」としてJAの直売所等で販売され、手作り糀を使った無添加でおいしい味噌と評判です。6年生は前年度に収穫した大豆を用い、アドバイザーさんに学びながら味噌を仕込みます。味噌は文化祭で販売され、開始直後に売り切れる名物となっています。

農村地域生活アドバイザー 内藤さん



和納では、昔はどの家にも大きな「味噌煮がま」があって、家で味噌を作っていたんだよ。お米も大豆も、和納ではたくさんとれたからね。今はなかなか家で味噌を作らなくなったけど、伝統の無添加味噌を大切にしようと、JA婦人部の仲間と一緒に、味噌づくりを始めたよ！



文化祭で大人気！



糀を振りかけて仕込みます。味噌のための糀も、アドバイザーさんが自分で作った手作り糀だよ！



大きなかまや混ぜる機械。「岩室農村環境改善センター」に、味噌仕込み用の加工場を作ったんだよ。



子どもの声



味噌は大豆だけではなくて米からできていたことにびっくりしました。味噌を作るためには、いろいろなことをして、時をつみかさねながら、少しずつ完成に近づいていくことがわかりました。味噌づくりは「よい体験だったな」と思います。このことが役に立つように、ずっと心の中に覚えておきたいです。



空気を抜くために、力いっぱい投げ込みながら樽に詰めます。



おいしい味噌は大好評！アドバイザーさんたちが作った味噌を、給食で使っている地区もあるよ！

お米だいすき！ どんどん食べよう（5年）

5年生はもち米作りに取り組みます。収穫したもち米の使い途を考え、地域の和菓子店さんから伝統的な餅菓子について学んだり、農村地域生活アドバイザーさんから米粉を用いたメニューを学んだりする活動を通して、米食の伝統や未来について考え、米どころ新潟の良さを見つめます。



地域の皆さんから教えていただき、天日で乾かしたおいしい「こがねもち」がとれました。

名物のお団子があるって聞いたよ。地元の和菓子店さんから教えてもらおう！



最近米粉を使ったメニューが増えているそうだよ。米粉のことを知りたいな。

おこわ団子を調べよう

角屋悦堂 佐藤さん



おこわ団子は、餅菓子で1番人気のある商品です。おこわ団子は昔から結婚式や祭りの日に、それぞれの家で作っていたおめでたい食べ物です。手間がかかるので、今では作る人があまりいなくなっていました。そこで角屋の大ばあちゃんが、昭和30年に販売したのが始まりです。当店で作る餅菓子は、すべて地元でとれたもち米を使っていますよ。



佐藤さんに教えてもらいながらおこわ団子づくり。小さな団子にもち米をまぶして蒸し上げます。

蒸し上がった団子を、1つずつ笹で包みます。



左がおこわ団子、右が米粉ピザ！



角屋悦堂さん

米粉を調べよう



アグリパークで米粉のことを調べたよ！米粉はモチモチ、いろいろな料理が作れそう！

味噌でもお世話になった内藤さんに、米粉ピザの作り方を教えてもらいました。

子どもの声



【おこわ団子を調べて】
地元で作ったもち米を商品に使っているの、地産地消につながっていると思いました。おこわ団子は初めて食べたけど、昔はたくさん作られていて、伝統がなくならないように商品にして売ったのは、よい考えだと思いました。



【米粉を調べて】
米にはたくさん栄養が入っています。小麦粉と比べると、米粉は表面も中もやわらかく、小麦粉にはないおいしさがあります。国産だから安心して食べられるし、小麦アレルギーの人も安心です。米粉をたくさん使えば、いろいろ役立つと思います。

完成！米食の伝統と未来のスペシャルプレート

