

たきかわCS通信

滝川市教育委員会 教育総務課 令和2年1月27日発行



～ 学校支援地域本部事業紹介 ～

滝川第二小学校 5年生 食育授業

とんぼの会 副会長 埴淵 義和さん

【実践例紹介】



減農薬・減化学肥料でお米を育てる

顔が見える
(生産者がわかる)



滝川産の安心・安全でおいしいお米

今回は、「コミュニティ・スクール」の実践例をご紹介します。



12月6日(金), 滝川市立滝川第二小学校の5年生は, 高橋星蘭栄養教諭による食育授業で, とんぼの会 副会長 埴淵義和さんから『滝川産のお米』について色々なことを教えていただきました。



滝川市立滝川第二小学校

今日の給食は、「ガーリックライス」です。滝川の『とんぼ米』を使用しています。そこで、今日の課題は、「滝川のお米について知ろう」です。



高橋星蘭栄養教諭

まず、子どもたちは、
高橋星蘭栄養教諭から
「お米の栄養素は、炭水化物で
私たちの体のエネルギーの基になる。」
ということを学びました。



松田宏明教頭・芳賀伸吾校長

また、炭水化物の仲間は、
「めん・パン・砂糖・ジャガイモ・サツマイモです。」
という説明に、
「えーっ。ジャガイモはお米の仲間？野菜じゃない?!」
と驚きの声が上がりました。



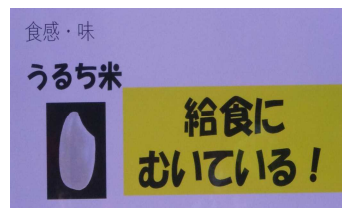
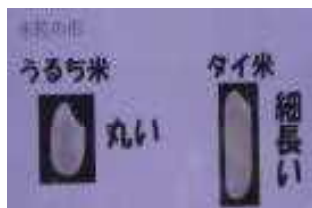
また、お米は、「主食(ごはん)用もち米，日本酒用」の3種類に分かれていることやごはん用のお米は、ゆめぴりか、ななつぼし等、**300種類以上**もあること等、お米についてユーモアを交えながら、わかりやすく説明され、子どもたちも楽しく聞いておりました。

お米は、「うるち米」と「タイ米」に分かれ、世界の85%以上の人々はタイ米を食べています。うるち米は、水分量が多くモチっとしていますが、タイ米は、水分量が少なくパラパラしています。

食べ比べてみる機会があるといいですね。

日本酒は、『飲むおにぎり』ですよ。

献立によって、うるち米とタイ米を使い分けると、お料理がさらに美味しくなりますよ。



今までの食育の授業を通して、どの生産物も想像を超えた苦労があることを痛感しました。お米一粒も大切に食べたいものです。

そして、**とんぼの会 副会長 埴淵義和さん**からのお話です。



とんぼの会 ~ 「田んぼで育ったトンボが群れ飛ぶように」との思いから命名

された。減農薬・減化学肥料に取り組み、生産している。
(とんぼの会 ホームページより)

とんぼの会では、「安全」で「おいしい」お米を消費者に届けるために、農薬にばかり頼らず種子の温湯消毒や草刈り、虫除けにハーブをあぜに植えたり、一週間に一度自分たちの目で見て虫を取り除いたりと**手間暇かけ生産**されていることがわかりました。

説明後の質問タイムで埴淵さんは、様々な質問に丁寧に答えて下さいました。

味は、タンパク質の量で決まります。他のお米は4.5~12%ですが、トンボ米は6~7.5%です。タンパク質の低い方が、ふっくら炊き上がり、おいしいです。

米の害虫であるカメ虫は、みんなの周りにいるカメ虫とは違います。虫を捕る時間は、稲に水滴がついていない10時から12時の間です。

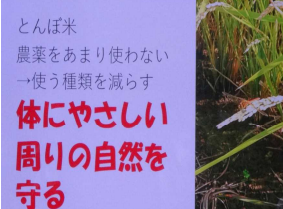
「トンボ米」とは、「農薬の使用基準を満たしている米」のことです。クラブ生協と提携して、「環境を守る運動」を進めていくために、農薬を通常の半分に以下にしています。



埴淵義和さん

(質問を下記に抜粋)

1. 「タイ米は日本で作っているか。」→作っていない。
2. 「使用している農薬の種類」→多くて4種類。(普通は倍)
3. 「水田と畑の広さ」→15haを4人で生産。



たくさん質問する子どもたち **環境にも優しい農業を目指し、日々惜しみない努力をされていることが、子どもたちに伝わったこと**と思います。

いつも何気なく食べているごはんの一粒一粒が、お米になるまでに半年以上の月日がかかること、そして、一つの商品としてお店に並ぶまでに多くの努力と温かい人の手によって大切に育てられ、届けられたことを決して忘れてはいけなと強く感じました。心から感謝です!!

