



東京の小学校でお米を楽しむ！！



2012年10月30日

中野区立 上鷺宮小学校 秋のお米祭り！
足踏み脱穀、米粉クッキー作り&ポン菓子
「お米大好き！」と身近に感じる一日でした



給食でポン菓子とクッキーを食べる

○秋空に子供達の完成が響き渡りました○



阿部さんの名前を全員で掛け声にして大爆笑！



ポン菓子の火爆発音と白煙の圧迫力に全員ビックリ仰天！

上鷺宮小学校で学校田んぼの収穫から約一ヵ月後、再び白藤プロジェクトの学生が気合を入れて訪問。今回は生産者の阿部信行さんも新潟からつなぎ姿で駆けつけました。収穫して教室にはざかけしたお米を昔ながらの足踏み脱穀機を使い初にして、金ザルとソフトボールを使って初摺りをします。そして、今年最大の見せ場は、初摺りをした玄米を使ってポン菓子にして食べること！そして、日本の農業の新たな可能性を広げる「米粉」のクッキーを手作りして、その良さを実体験することです。

新潟から足踏み脱穀機とポン菓子製造機を軽ワゴンに積み込み東京へ。前日は雨で外での実施が危ぶまれましたが、当日は晴天！鮫島リーダーの米粉クッキー班は学生4名で家庭科室。背尾サブリーダーの脱穀班は学生3名+阿部さんが正面門前の中庭で実施。ポン菓子作りも外で行なう予定が、強風で機械装置に火がつかずやむなく体育館に移動。内容が盛り沢山でバタバタで予定時間を大幅にオーバー。

それでも、何とか給食に米粉クッキーとポン菓子を添えることができました。いつもの給食とは一味も二味も違う、自分たちが育てたお米を加工する楽しさ素晴らしさを体験と舌で味わいました。



鮫島リーダー子供達への説明を工夫。紙芝居形式と黒板にわかり易く米粉クッキーの作り方を記載。



班毎に分かれて米粉クッキー作りに挑戦。水を加えずぎてやわらかくなりすぎた班も・・・。



昨年に続き背尾サブリーダーが体力勝負の足踏み脱穀機の指導。体力自慢の男子は夢中でトライ！



保護者も参加しました。ポン菓子は「春陽」と酒米「五百万石」を使用。粒の違いを説明。



【 問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有(トヨカガユ) 】

TEL 0258(66)0446 FAX 0258(66)0447

HP <http://www.eco-rice.jp/> e-mail eco-net@nekonet.ne.jp

学生の手作りブログも大好評！