

粳摺い・精米・製粉、そして、米粉クッキー 学校田で昔ながらの手作業と最先端農業を実践！ パテシエがお米のバリアフリー性を活かして5年生と一緒に作ります



「稲」から「米」へ！米のバリアフリーの可能性を体験



表町小5年生は総合学習で、学校田での稲づくりから、家庭科室での加工まで自分たちの手で「米文化」を体験しながら学んでいます。

今回は、粳を脱穀し玄米に。玄米を精米して、白米を製粉することで、「稲づくり」から「米」に、そして、米粉を原料に、パテシエの指導で「米粉食品」に生まれ変わることを体験します。

「稲づくり」は生産者までの段階です。消費者は「稲」を食べるのではなくて炊飯した「ごはん」を食べています。そこで、一年かけて「稲づくり」から始まり「食べる」ことまでの生産から消費まで一連の流れを学び最終回になります。

「米」は小麦・乳・卵などを食べられない食物アレルギー児も食べられるバリアフリーの特性があります。ふるさと長岡の特産品の「米」を加工することで、だれでも食べられる米粉クッキーをパテシエと作り、米が世界に広がる可能性を学びます。

マガモ農法、アイガモロボ等を体験した5年生の感想を聞くと、デジタル育ちの街の子供が新しい感性・発想で農業の担い手になるのではないかと感じました。

場 所：長岡市立表町小学校家庭科室 担任：吉村智宏 先生

住所：〒940-0094 長岡市中島5-7-7 TEL：0258-32-0073

日 時：平成30年1月18日（木）9：00～10：30（1～2時限目）

指 導：製粉、クッキー 目黒雅也（ガトウ専科 パテシエ・工場長）

粳摺り、精米 三師 亮（エコ・ライス新潟 農産物検査員）

対 象：表町小学校5年スター☆学年 38名



3年前に復田した校庭の隅の田んぼでコシヒカリの稲を手植え。



除草用のマガモを田んぼに放す。マガモの鼓動と温もりに感激！



無農薬栽培の秘策、最先端のアイガモロボで操縦。未来の農業を体験。



冷夏にも負けず首を垂れた稲穂を丁寧に鎌で一束ずつ手刈り。



お問い合わせ：(有)エコ・ライス新潟 豊永(トヨガ)

TEL 0258-66-0070 携帯 090-6458-5535

e-mail office@eco-rice.jp HP <http://www.eco-rice.jp/>

