

〈2〉田植えと稲刈り

毎年、槻川小学校5年生が田植えと稲刈りの体験を行っています。コメ農家の方々は、子どもたちに苗からお米になるまでの長い時間と手間を知ってほしいと願っています。「普段、食卓で何気なく口にしているお米も、その背景にはたくさんのお米の見えない努力や工程があることを、実際の体験を通じて感じてほしい。」そんな思いを子どもたちに伝えてくれました。

私たちのもとに食材が届くまでには、多くの方の知恵と時間と労力がかかっています。実際に目で見て、手で触れる体験をすることで、「食べ物に命」という意識が芽生え、食材の背景や生産者への感謝を実感できるようになります。



作物を育てるのは子育てと一緒に

子どもたちに田植えを教えたくれた方たちです！

嶋田 可津也さん（御堂） / 関根 高義さん（御堂）

昔は、お米は中々食べることができない貴重な食材でした。今では、お米にかかわらず、さまざまな食材をスーパーなどで手に入れることができます。そのスーパーで並ぶ食材は、生産者のたくさんの努力で成り立っています。お米であれば、肥料や水張りなどを調整しながら毎日のように様子を観察し、おいしいお米ができるよう作業しています。米作りは言わば子育てと同じです。丹精込めて育てたものは、その努力に応えておいしいお米に育ちます。

小学生の田植えの経験のような、自分たちでやってみる体験は農家の努力と工夫の集大成を知ることができる貴重な経験であると思います。農家である私たちも、おいしいお米が食べられることに日々感謝し、米作りを頑張りたいと思います。



〔左〕嶋田さん〔右〕関根さん

食育活動 / food literacy programs

〈3〉地産地消・食文化

●地産地消の推進

村の学校給食では、使用する食材に地場産物を取り入れています。村でとれた農産物を農産物直売所や直接農家さんから仕入れ、調理し子どもたちに提供しています。「村の食材ってこんなにいいんだ」「村ではこんな食材が育てられてるんだ」という驚きや発見が生まれ、子どもたちの教育的・栄養的な面での気づきを得ることができました。

また、地域にとっても生産支援につながり経済的・コミュニティの面で大きなメリットにつながります。



●食文化

村には、「あずきすくい」や「水焼き」のような親しまれてきた郷土料理があります。

「水焼き」は、村が実施する防災訓練において長期化した避難所生活でも、簡単に作れる防災食として食事ワークショップの中で伝えられています。

さまざまな場面で、地域の郷土料理や伝承料理を次世代に伝えることは食文化への理解を促進し、村への愛着を深めることにつながります。

家庭や地域で郷土料理や伝承料理を作り、食べる機会を増やしましょう！



【PHOTO】
水焼きづくり体験