

くった稲は、はざ掛けしました。はざ掛けとは、米の水分量が 15%くらいになるまで干すことです。はざ掛けをすることによって、米の保存性と甘味が増します。稲刈りが終わり、皆で地域の方にお礼を言いました。一連の作業を『楽しい』と感じた人も多くいましたが、『楽しい』だけではなく、やりがいや苦労、工夫などを感じとってもらえるといいなと考えています。



はざ掛け



米を作るのは本当に大変な作業です。できた米は大切にしたいですね。稲刈りは無事終わりましたが、ご飯として食べられるまでの作業はまだ残っています。皆で植えた苗からいったいどれくらいの米がとれるのかは、このあとの作業後でわかります！お楽しみに！



ペットボトルの稲にも米ができました！



今回も、地域の方がたくさん来てくださいました。田植え前から稲刈りまでの間に何度も農園に足を運んでくださったおかげで、無事稲刈りができました。まだ作業は続きますが、これからもよろしくお願いします。



稲刈りをしている横で、1年生がさつまいもの観察に来ていました。来月に収穫して、やきいもにする予定です！



すくすく農園では、レモンやみかんなども大きくなっています。今はみどり色ですが、だんだん黄色になります。