



のうえん すくすく農園だより

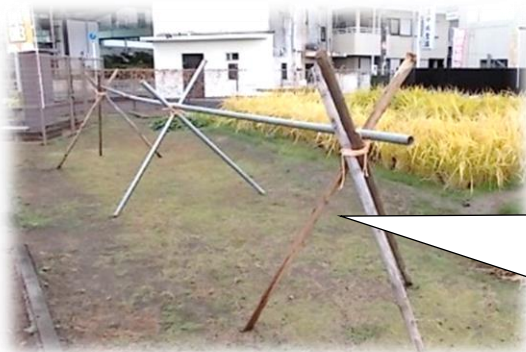


令和4年度(2022年度)豊中市立箕輪小学校 藤本・生形 NO.8

すくすく農園の田んぼの稲穂が黄金色に輝き、収穫を今か今かと待ち構えているようでした。10月24日(月)に、地域の方々のご協力のもと、5年生が稲刈りを行いました。



福本さんや橋本さんが管理をしてくださっていたおかげで、今年もたわわにお米が実りました！



はざ掛けをするための土台を前もって組み立てていただきました。



はじめに、橋本さんが稲刈りのやり方やしぼり方、はざ掛けの仕方等を教えてくださいました。



一人ひとりに地域の方がついて、丁寧に教えてくださいました。はじめに注意していただいた通り、慎重に鎌を使って刈っていきました。

しぼる為の藁も用意してくださいました。刈った稲を束ねてしぼるのは難しかったですが、教えていただいて何回かしていると、すぐに慣れてできるようになりました。





いね か 稲刈りの じゅんばん ま 順番を待って
 いる 間に、おち 穂を ひろ 拾っ
 て、たば なか い 束の中に入れました。
 ひとつぶ も 無駄に しないよう
 に、みんなで 協力し 合っ
 ました。



いね か ご 稲刈り後、スズメ など にお米
 が 食べられないよう、あみ 網をか
 けて くださいました。これで
 あんしん 安心ですね！
 つぎ だっくさ ぎょう 次は脱穀作業です。楽し
 みですね！

それぞれのクラスの代表
 の人が、体験をさせていただ
 く 最初と最後に、地域の方に
 あいさつ 挨拶をしました。緊張 した
 がらもしっかり 言うことが
 できました！



はぎ 掛けした稲です。とれたて
 の米は水分 量が 20% 位 あるよう
 で、これを 15% 位 になるまで 天日
 干しを すると、米の 保存性と 甘味
 が 増すのだそうです。機械で 乾燥
 させるよりも、自然の 天日干しを
 したほうが とても 美味しいお米に
 なる とおっしゃっていました。



ご協力 くださった 地域の皆様
 ※写真に 写っていない方も いらっ しゃいます ※

た う まえ いね か 田植え前から稲刈りまでの 間に、何度も 農園に 足を
 はこ 運んで くださったお陰で、今年も 無事に 稲刈りを する
 ことができました。本当に いつも ありがとう ございま
 す。まだ 作業は 続きますが、これからも よろしく お願
 い 致します。

