

水土里レポート 投稿様式

投稿月日	平成28年2月18日
タイトル	農業体験で作ったお米で調理実習したよ！
水土里レポーター名	水土里ネット福山 佐々田 愛

平成28年2月10日（水）福山市立駅家西小学校5年生の鳥羽先生のクラスで、農業体験で収穫した米を使って調理実習をすることになりましたので取材しました。

5年生は、駅家西学区内の町内連合会会長をはじめ地域の方の協力で、水土里ネット福山の組合員 岡田国彦さんのほ場で籾蒔きから育苗、田植え、稲刈りまで全て手作業による農業体験をしました。

1月8日には、この収穫した米を使い全校児童に給食として七草粥ならぬ野菜粥が振舞われました。5年生は自分達が農業体験したお米を小学校のみんなに食べてもらえることができ、とても誇らしげにしていました。そして、白米そのままの味をいただける炊飯の調理実習を楽しみにしていました。

調理実習は、ガスコンロで炊飯と味噌汁を作るもので、特に炊飯は昔から言われている「始めチヨロチヨロ、中パッパ、赤子泣いても蓋とるな」の作り方で調理するため時計で時間を見ながら調理します。味噌汁は、いりこで出汁をとり具は大根と葱のシンプルなものです。

6班に分かれ、それぞれの班で役割分担を決めていて、米を研ぐ子、大根の皮剥きをして銀杏切りに切る子、いりこの頭と腹を取る子と一斉に取り掛かりました。中には、普段からお手伝いしているのか、とても手際よくお米を研いだり大根を切っている子がいました。



お米が一粒ずつ立って、光っていました！

お米を研いで鍋に水を量って入れ、最初は強火で沸騰するまで8～10分、沸騰すると弱火にして2～3分、中火にし12、3分、最後は弱火にして火を消してから蓋を開けずに10分間むらします。

鍋が沸騰すると、あわてて蓋を開けてしまったり、ガスの火を弱火にしようとして消えたり、他の作業をしていて火加減をかえる時間が過ぎたりと鍋での炊飯はとても難しいと思いました。



ハートにする遊び心も♡



味噌汁は、頭とはらわたを取ったいりこを水に20分いれて出汁をとり、火にかけて沸騰させます。沸騰したら中火にして5分、いりこを取り出して大根を入れ火が通ると一旦火を消し味噌を加え、葱を入れて一煮立ちして完成です。
いりこの頭やはらわたを丁寧にとったり大根や葱を同じ大きさに切ったり、味噌をとくのも難しそうでした。



調理ができた班から温かかいうちに食べることになり、レポーターも一番にできた班に入れてもらい、一緒にご飯と味噌汁をいただきました。ご飯は少し硬めで、おいしく炊けていました。味噌汁は、子ども達がいりこが大好きで、あえて入れたままにしている、それもおいしかったです。とてもいい出汁が取れていました。



手際よく調理して一番でした！



子ども達に感想を聞いたところ「ご飯があまい。」「少し硬かったけどおいしい。」「味噌汁がおいしい。出汁がよく出ている。」「火の調整が難しい。」「大根切るのが難しかった。」「味噌が上手にとけてなかった。」「ご飯がやわらかくてお粥みたいだけど、あまくておいしい。」「味噌汁がいいにおい。」「ご飯の水加減が難しい。」などと答えてくれました。

農業体験で自分達が収穫したお米を調理して食べ、達成感でいっぱいのような様子でした。炊きたてのご飯がピカピカ輝いていて、子ども達の笑顔も負けずに輝いていました。

子ども達にとってこの農業体験がいい思い出となり、ふるさとを大切に思う心が育まれたことでしょう。

水土里ネット福山では、来年度も駅家西小学校の農業体験に協力し、21世紀土地改良区創造運動に取り組んでまいります。

