

「大地を耕し作物をつくる家族のつどい」活動の様子

第7回目
10月31日



かつどうのようす



畑作業…イノシシに掘られてしまい、種をまいた野菜が全滅に近い状態でしたね……。さつまいももなく残念……。しかし、今年はピーマンだけは大豊作！どんな料理にして食べましたか？
また、畑のあいた場所は草が生えないようにしっかり耕しておきました。



お米の脱穀…稲穂からもみを取る稲こき（脱穀）作業を、昔ながらの道具の千歯こきと足踏み脱穀機を使って行いました。また、手や、割りばしを使って脱穀するのも、もみがとれる様子がよくわかり、みなさんもくもくとやっていましたね。そして最後に機械を使って脱穀するとアッという間でした。



お米のもみすり…脱穀したもみからもみがらをとるもみすりという作業を木の板を使って行いました。その後うちわであおいだり息を吹いたりして、もみがらを飛ばしていきました。しかし、昔ながらの道具の“とうみ”が一番よくもみがらを飛ばして効率的でしたね。子どもたちが集中して1時間も作業していたのでびっくりでした。



参加者の感想より

- こめをとるのがおもしろかった。
- もみすりがとてもたのしかった。
- イノシシにやられてショックですが、せめて残りの野菜は無事でいて欲しいです。
- 畑はあらされておとりとても残念でした。しかし今日は子供たちが頑張って畑仕事をしていました。
- ひと通りの作業を終えて米作りは本当に大変なんだなあ実感しました。
- お米になるまで本当に大変なことがわかり、昨年よりも集中して取り組む子供の姿に少し生長を感じました。
- 前回子どもがまだ小さかったので脱穀ができなかったのが今回はじっくり体験ができました。
- もみから取るのは大変だったけど子供もいっしょけんめいしていてびっくりした。
- 大きな宿題をもらって…がんばらなきゃ

みなさんお米の精米作業はできましたか？

お米の精米はなぜするか？玄米はぬかと胚芽というものがついていて、ビタミン、ミネラル、食物繊維がたくさん含まれていて体にいいのですが、硬くて食べにくいので普段は精米（ぬかなどを取り除く）して白米を食べているんですよ。お父さんに頼らず、子どもたちもがんばって精米して、次回忘れずにもって来てくださいね。



大地のたんぼもわらをまいて耕して来年にそなえましたよ。みなさんも畑をがんばって耕しましょう

次回は落ち葉で「堆肥（たいひ）」を作ります。堆肥は、様々な微生物が有機物を分解することで作られます。微生物が活発になるためには、落ち葉に必要な栄養（米ぬか、鶏糞など）を与え、適度な水を加え、発酵させます。その後（1ヶ月おきに）空気を入れる切り替えし作業を数回行います。おいしい野菜を作るためには野菜にとっておいしい肥料作り、土作りが必要です。

今年のお米の収穫量は32キロで、例年より少なかったです。春の低温で苗の状態が悪かったり、イノシシに米を食べられたり、様々な要因があったと思います。しかし、少ないながらもみなさんでいっしょけんめい育てた貴重なお米です。次回のもちつきは、自然の恵みに感謝しながらありがたくいただきます！