

社会の「いきいき」のために

# 次世代に自然の大切さを伝えます

次世代を担う子どもたちに自然の大切さを伝えるために、自然の尊さや社会のルールを学ぶ「TaKaRaお米とお酒の学校」を開校しました。

## 「TaKaRaお米とお酒の学校2007」を開校

宝酒造は、穀物や水、微生物など自然の恵みを受けて事業活動を行っています。このため、昔から「自然の恵みを自然にかえす」という企業精神が受け継がれ、また企業理念にも「自然との調和」を謳い、環境活動に積極的に取り組んできました。

このような活動の一環として2004年から、次世代を担う子どもたちに自然の大切さを伝えることを目的として、「TaKaRaお米とお酒の学校」を開校しました。この学校では、お米づくり体験や自然観察のほか、適正飲酒などの社会ルールについても学びます。なお、2008年度からは「TaKaRa田んぼの学校」と名称変更し、より食育に力を入れた内容にリニューアルしています。

D:お米とお酒の学校

田植え編  
4月21日(土)



〔田植え体験〕〔草花名刺づくり〕〔自然観察〕

草取り編  
6月2日(土)



〔草取り体験〕〔かかしづくり〕〔自然観察〕

恵み編  
10月20日(土)



〔おにぎりパーティー〕〔ラベルづくり〕〔適正飲酒〕

収穫編  
8月26日(日)



〔稲刈り体験〕〔わら紙すき〕〔自然観察〕

お酒の完成!  
3月中旬

収穫したお米は宝酒造白壁蔵の技術陣が丹精込めて清酒につくりあげます。出来上がった清酒は子どもたち手作りのオリジナルラベルを貼って参加のご家族の元へ。

## 「お米とお酒の学校」を支えている人たち

「お米とお酒の学校」は、宝酒造の社員とともに、NPO法人森の学校のみなさんや、千葉県印旛郡栄町の農家である帯金さん、千葉県自然観察指導員協議会のみなさんなど、多くの人たちが協力して運営しています。



NPO法人森の学校  
佐伯 剛正さん

### 学校運営支援

この学校では自分の心と五感を使って学んでいきます。大切にしたいことは、家族みんなで田んぼの中の「命のつながり」を学び、私たち自身の命の大切さに気づくことです。そして自然の恵みの価値、その恵みの源である自然の大切さに気づくことです。もう一つは、「食」についてです。「食」という字は「人を良くする」と書きます。この学校のお米づくりと環境教育のプログラムを通して、「食」についても家族で考えてもらえたらと思います。



千葉県自然観察指導員協議会  
のみなさん

### 自然観察

私たちの活動の主旨は、命のつながりを教えながら、自然には何一つ無駄なものはないこと、人間も自然の一部であること、昔から日本にあった森林文化、草花遊びなどの伝承文化を伝えていくことです。この「お米とお酒の学校」は、さらに食と農を通じて、自然と人間の関わりを実体験できるよい取り組みだと思います。今後も、私たちができる限りの協力をしていきたいと思っています。



帯金 国男さん

### 農業指導

都会に住む方たちが自ら田んぼに入って苗を植え、草取りをし、収穫をすることで、「お米はこうやってできるんだ」ということを肌で感じてもらうことができる、すばらしい企画だと思います。この学校では、田植えから収穫まで農作業の流れをすべて体験できます。参加されたみなさんは、ご飯を食べる時にもお米のありがたさや、自然の恵みということを考えてくれるのではないのでしょうか。



松戸工場 工場管理課  
貫井 光晴

### 社員ボランティア

2004年の開校当初から毎回欠かさず参加していますが、決して使命感だけではなく、私自身楽しみながら参加しています。グループサポーターとして各授業に参加し、自然観察指導員の方や森の学校のみなさんの話を聞くことで、子どもたちと一緒に「命のつながり」を学んでいます。また、連続して参加すると子どもたちの顔や名前も覚えることができますし、コミュニケーションも増えて楽しいですね。

収穫されたお米でつくったお酒の売上の一部を緑の募金に寄付しています

「お米とお酒の学校」で参加者が育てた「あきたこまち」を使い、白壁蔵で丹精込めて製造した清酒の一部をオンラインショップで限定販売。売上の一部を緑の募金に寄付しています。



E:オンラインショップ