

地球の
「いきいき」の
ために

宝酒造 田んぼの学校

次世代を担う子どもたちに、自然環境や生物多様性を守ることの大切さを伝えます。

宝酒造 田んぼの学校

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、企業理念に「自然と社会と人間との調和」を掲げ、古くから環境活動に取り組んできました。この活動の一環として、次世代を担う子どもたちに自然環境や生物多様性を守ることの大切さや自然の恵みのありがたさを伝えることを目的として、2004年より宝酒造「田んぼの学校」を開校しています。

小学生とそごご家族を対象に、4月から11月までの間に京都府南丹市園部町の田んぼと京都市内のクッキングスクールにて、稲作体験や自然観察、料理教室などの授業を4回にわたって行います。

 G: 宝酒造 田んぼの学校

4月

田植え編

田植え体験では、20cmほどに育ったもち米の苗をみんなで植えます。自然観察の授業では、「はじめよう自然観察 五感を使って」をテーマに2~3家族ずつの小さな班に分かれて、講師や社員サポーターと一緒に田んぼの周辺を観察します。

田植え体験



苗を手に取り、みんなで田植えのスタート。

自然観察



自然観察講師の説明に興味津々。

6月

草取り編

草取り体験では、生育の妨げとなる草を抜いたり田んぼの土の中に埋めたりして、稲が育ちやすい環境をつくります。自然観察の授業では、「生きるための知恵と工夫」をテーマに、ルーペを使って、たくさんの生き物を観察します。

草取り体験



田んぼの中を歩くのも稲の生育を助けます。

自然観察



捕まえた虫を2WAY眼鏡で観察します。

10月

収穫編

稲刈り体験では、1mを超える大きさに育った稲をカマで刈り取ります。また、千歯こきによる脱穀体験や稲を天日で干すはざかけも体験します。自然観察の授業では、「田んぼの中の命のつながり」をテーマに田んぼの生き物などを観察し、いろいろな生き物が稲を育てていることを学びます。

稲刈り体験



カマを使って慎重に刈り取ります。

脱穀体験



昔の脱穀は力も必要でした。

自然観察



カマキリも大きくしてみると新たな発見があります。

11月

恵み編

料理教室では、収穫したもち米や本みりんなどを使って親子で料理をつくります。大人を対象としたみりんの楽校では、本みりんや料理清酒についての知識を深め、子どもは、その間に自然観察の授業で、種の不思議について学びます。

料理教室



みんなで収穫したもち米を使って料理をつくり、おいしくいただきました。

みりんの楽校



みりんや料理清酒について学びました。

翌年3月

特製
本みりん

収穫したもち米を使って、当社の工場で作製の本みりんを造ります。子どもたちが手づくりしたオリジナルラベルを貼って、参加者のもとにお届けします。

