

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。小学生とそのご家族を対象に、5月から12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。

なお、宝酒造「田んぼの学校」は文部科学省の平成25年度「青少年の体験活動推進企業表彰」で審査委員会特別賞を受賞しました(P.30参照)。

 G: 宝酒造 田んぼの学校

5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



苗を手に慎重に植えていきます。

自然観察



自然観察講師と一緒に植物観察。

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



家族みんなで草取りをしました。

自然観察



モリアオガエルの卵塊を発見。

9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、いろんな生き物が稲を育てていることを学びます。

稲刈り体験



こんなにたくさん収穫できました。

脱穀体験



昔の脱穀も体験。

自然観察



捕まえた虫を2WAY眼鏡で観察。

12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^{がっこう}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、その間に田んぼの学校特製本みりに貼るラベルを作りました。

料理教室



みんなで収穫したもち米を使って料理を作りおいしくいただきました。

ラベル作り



特製本みりに貼るラベルの完成。

翌年 4月

特製
本みりん

収穫したもち米を使って、当社の工場の特製の本みりんをつくります。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。



スマートフォンで、全4回の活動レポートをダイジェスト動画でご覧いただけます。

<http://www.takarashuzo.co.jp/promo/env/01/>