

社会の「いきいき」のために

「TaKaRaお米とお酒の学校」を 開校しました

2004年4月、米づくり、酒づくりを通して自然の尊さや社会ルールを学ぶ「TaKaRaお米とお酒の学校」を開校しました。社名にある「宝」は「田から」にも通じ、この学校を通して次世代の子供たちに自然の恵みに感謝する気持ちや、適正飲酒について伝えていきたいと考えています。

自然と親しみながら交流を

「お米とお酒の学校」は、古くから米づくりが盛んな千葉県印旛郡栄町でスタートしました。お酒の原料であるお米をつくることで、自然の力がお米を育むこと、そのお米がお酒になっていくことを実際の体験を通じて学んでいくとするもので、NPO法人「森の学校」の協力を得て、社員ボランティア、地域の人々が一体となって取り組んでいます。2004年度は抽選で選ばれたご家族約150名が参加しました。

プログラムには毎回、田んぼの周辺に生息する生き物を観察したり生態系を学ぶ、「自然かんさつ」や、草笛やかかしづくり、紙すきなどの「田んぼあそび」が組み込まれ、自然と楽しくふれあいながら、自然そのものだけでなく、自然と人間の関係についても考えるよい機会になっています。また、毎回最後には、その日の体験が記憶され生活の中に活かされることを願って、一日を振り返って絵や文字で記録する「日記づくり」の時間をもうけています。



写真やコメントをふんだんにつかって活動の様子を報告する「お米とお酒の学校新聞」



参加者に配布されるしおり



①スタッフから苗を受け取ります。ちょっとドキドキ!?②学校ではグループに分かれて活動します。ひと作業終了後は、気持ちもほぐれて和気あいあい。③等間隔になるよう、慎重に苗を植えていきます。④「自然かんさつ」でザリガニをキャッチ!⑤一日の締めくくり、絵日記のできあがり!⑥大人も童心にかえって絵日記にチャレンジします。



作物を育み、収穫する喜び

この学校は、4月に「田植え編」、6月に「草取り編」、8月に「収穫編」、10月には「恵み編」と、年4回開かれます。

自分たちの手で苗を植える「田植え編」、豊かな実りのために雑草を取る「草取り編」、そして昔ながらの農具を使って稲を刈り取り、稲を天日干しする「収穫編」。最終回は宝酒造松戸工場で「恵み編」を開催。みんなで育てたお米でおにぎりをつくってのパーティーをはじめ、お米のわらを使ってつくられる“こも樽巻き”の実演を見学する「お酒と文化」、お酒が微生物の力でつくられることを観察や実験から知る「お酒と科学」、工場内でクイズに答えながら自然の恵み

でお酒がつけられていることを学ぶ「ファクトリークイズラリー」などさまざまな楽しいカリキュラムを用意しています。

収穫したお米は食べるだけでなく、工場で「清酒 松竹梅」の技術陣が丹精を込めて清酒につくりあげ、子供たちが手づくりしたオリジナルラベルを貼って、世界でひとつしかない日本酒として、参加されたご家庭にお届けしました。

2004年に引き続き、2005年度も首都圏を中心に約2,000人もの応募があり、約100名のご家族が4月から始まった「TaKaRaお米とお酒の学校 2005」に参加しています。



⑦田んぼに入って雑草取り。⑧⑨かかしづくりに挑戦。力作が勢ぞろい！⑩昔ながらの農具を使って脱穀。⑪みんなの努力で見事な実った稲穂。⑫「おいしい〜」自分たちでつくったお米の味は格別。⑬子どもたちがラベルを手作りした、世界でたったひとつのお酒。お父さんお母さん大事に飲んでね！

親子で学ぶ「適正飲酒」

「お米とお酒の学校」では、社会問題となっている未成年者飲酒などアルコールに関するさまざまな問題についてのカリキュラムを実施し、適正飲酒の啓発活動を行っています。

子供がお酒を飲んではいけない理由、大人になってからの上手なお酒とのつき合い方、妊娠中や車の運転時など絶対に飲んではいけない理由についてパネルディスカッション形式で、子供たちにもわかりやすく解説します。

これは、アルコールが体におよぼす効果、影響を子供だけでなく大人にも正しく学んでいただき、未成年者飲酒や飲酒運転を防止しようという取り組みで、親子で共に考え学ぶことでお酒についての正しい知識とマナーを身につけていただきたいと考えています。



看護士さん(左端)を招いて医学的な立場からのお話しも



大人も子供も真剣に耳を傾けました

ご協力先の声



NPO法人「森の学校」
代表 佐伯 剛正様

NPOの活動における基本スタンスは、市民レベルで無理なく取り組み、息長く続けていくことです。私たちはこの12年間活動を続けるなかで、多くのノウハウや実績を蓄積してきました。そんな時に、宝酒造さんと連携して「お米とお酒の学校」を運営する話がもちあがりました。

企業の中においても、私たち「森の学校」のテーマである「自然に対する価値意識の向上」が広まることは願ってもないことです。しかし、どんな形でも良いという訳ではなく、今回のように社員の方も一緒に現場に出て、積極的に活動する姿勢が大切だと考えます。参加される方から見ても、単に主催しているのとそうでないのとはすぐに分かります。これからは、こうした取り組みがさらに増えて欲しいと願っています。

◆「TaKaRaお米とお酒の学校」の情報はホームページでも公開しています。