

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、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。小学生とご家族を対象に、5月から12月までの約半年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」は京都府後援のもと、地元農家や環境NPO法人など多くの方々の協力を得て運営しています。

 D:宝酒造 田んぼの学校

春

### 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家族ずつの班に分かれて、自然観察講師と一緒に田んぼの周辺の生き物を観察しました。

田植え体験



苗を手に田植えスタート

自然観察



自然観察講師の話に興味津々

夏

### 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、トゲや臭いで危険から身を守る植物など、たくさんの生き物を観察しました。

草取り体験



根が張った草を手で抜くのは一苦労



草取りマシン「田打ち車」を体験

自然観察



昆虫をつかまえてみんなで観察

秋  
収穫編

稲刈り体験では、1mを超える大きさに育った稲を鎌で刈り取ります。また、千歯こきやこきばしによる脱穀も体験しました。自然観察の授業では、「命のつながり」をテーマに、いろいろな方法で子孫を残す生き物の知恵を学びました。

稲刈り体験



初めての稲刈りは難しい

脱穀体験



昔の脱穀を体験。力が必要だ

自然観察



捕まえたトンボをよ〜く観察!

冬  
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<sup>がっこう</sup>」では、本みりんや料理清酒についての知識を深めます。その間、子どもたちは、田んぼの学校特製本みりに貼るラベルを作りました。最後に、田んぼで収穫した稲わらを使って、お正月にかかせない「注連飾りづくり<sup>しめかざり</sup>」を体験しました。

料理教室



親子で楽しく料理づくり



自分で作ったお料理は格別だね

注連飾りづくり



注連飾りづくりに挑戦

翌春  
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/03/>