

令和7年度 ~副園長のお米づくり③最終回~

ついに、ついに、お米づくりの最終回です！前回、脱穀までお知らせしていました。その後、人の手でもみ外しをして玄米にしたあと、いよいよ炊飯をしました。改めて、ひと粒のお米の尊さと、農家の方への感謝を感じるお米づくりとなりました。

玄米へ ~もみ外し~

前回の脱穀したお米



右の写真との違い
分かりますか？

もみ外しも手で行いました。爪と指先で外側のもみを外していきます。さすがの年長さんも、(何なら職員も…)「これ、いつ終わるかな?」「他に方法ないかな?」と、ちょっと弱気になりながらみんなで協力して玄米にしました。(もう少し量があるとテニスボールでこすると外れるようです。)

炊飯 ~とうとう食べられるところまで…!~

耐熱のビニール袋を使ってお鍋で炊きました。アウトドアや災害時にも使える炊飯方法です。



脱穀や籾外しを経験した年長さんと試食をしました。炊きあがりには、水加減が難しいなあ…という様子でしたが、「おいしい!」「もっと食べたい!」「もう一回やろう!」と大喜びでした。『来年は小学校だよ。』と伝えると、「あー!じゃあ、食べにくるよ!」との返事(笑)子ども達にも良い経験となったようで、私もとってもうれしいです。

炊き上がり!!!
ほんの少しの実食でしたが
甘さを噛みしめました。