

## お知らせ

[2016年度](#)
[2015年度](#)
[2014年度](#)
[2013年度](#)
[過去のお知らせ](#)
[メディア出演情報](#)
[研究ニュース](#)
[イベント情報](#)
[学部・大学院  
その他施設](#)

[学長室発](#)

[広報活動](#)

[SNSアカウント一覧](#)
[ツイート](#)



## 附属小学校と農学研究科附属食資源教育研究センターがお米を作り、みんなで食べました

2017年01月04日

附属小学校2年生は「お米をそだててあじわおう」という学習を毎年行っています。自分たちが日頃食べるお米について、田植えから収穫そして食べることを通じて、食の大切さやお米作りの大変さを学ぶことを目指しています。

今年度もその学習支援のために農学研究科附属食資源教育研究センターの山崎将紀准教授と田中大輔技術職員、大学院生の岡田聡史、学部生の小柳悠が指導を行いました。

6月10日に附属小学校の中庭の田んぼで、GABA(ガンマアミノ酪酸)が多いなどの高い機能性を持つ稲品種「はいごころ」を田植しました。ほとんどの児童が田んぼの感触・泥の感覚に驚いていましたが、私たちの指導で次第に慣れて一つずつ丁寧に植えることができました。

10月28日には収穫を行って天日干しにし、11月9日には脱穀と調整作業を行って、児童らが栽培管理した「はいごころ」玄米が約20合できました。その後おにぎりを作って食べました。農家の大変さ、米粒1つの大切さに気付いたようで、最近は給食を残さずみんなで食べているようです。

児童のみなさんからご招待を受け、12月10日に附属小学校で実施された「お米ができるまで」の発表会を見学しました。お米を育てて感じたこと、学んだことを音楽劇としてまとめ、とても楽しい劇に見入ってしまいました。特にお米を取り巻く環境や、自然災害からお米をどう守るかについて学び、収穫まで皆で協力してお米を守ってきたのだということが伝わってきました。

この活動を通して、児童自身が普段食べているものがどのようにしてできているのかを実際に体験することができ、食べ物の大切さをより深く理解するきっかけとなったと感じました。



(農学研究科附属食資源教育研究センター／植物遺伝資源開発学分野 小柳 悠、山崎 将紀  
附属小学校 橋本 哲志、清 献一郎)