



【難波小学校】

＜第3学年：ふるさと難波 庄大根で郷土料理を作る＞
地域の伝統野菜「庄大根」の栽培について、ゲストティーチャーや先輩から教わりながら世話をを行った。



学校の校庭で、土を耕して畑づくりを行い、9月末に種を植えた。虫に食べられないように網を掛けたり、土が乾かないように水やりをしたりするなど毎日欠かさずに観察や世話をを行った。何度引いても生えてくる雑草や毎日の水やりに苦労したが、日を重ねるごとに成長して大きくなる庄大根を見て、働きがいを感じることができた。

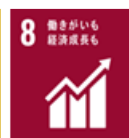


1月に収穫した庄大根を暖簾干しや切り干しにしておいしさを長持ちさせ、難波地区に古くから伝わる「口金汁」や「大根のはりはり漬け」の作り方をゲストティーチャーから教わり、地域の良さを実感することができた。



＜第5学年：誇れる難波の文化 難波米でおにぎりを作る＞

難波地区で盛んな米作りについて、今まで使ってきた園芸用の土の再利用を考え、学校田で米づくりに挑戦することにした。難波小でつくる米を「難波米」と名付けた。



自分たちで土を混ぜ、水を張り、田植えを行った。水の管理に気を付け、秋には難波米を収穫することができた。収穫したお米は、地域の方々の協力を得て、脱穀、粳摺り、精米をすることによって、白米にすることができた。収穫した難波米を使って自分達でおにぎりを作り、手伝っていただいた地域の方々を招いて、感謝の気持ちを伝える会を行った。活動を通して、地域の自然や食文化を守っていかねばならないことをまとめ、地域に情報発信した。

