

ぼくたち私たちの

大谷田んぼを守ろう

5年生は総合的な学習の時間で大谷田んぼのことを学習しました。

大谷田んぼは、今はおいしいお米のとれる豊かな田んぼですが、大昔は海でした。長い時間をかけて湿地帯になっていた場所を、江戸時代になって、「山流し」という気の遠くなるようなやり方で約百年という長い時間をかけ、田んぼにしていたそうです。

また、ほ場整備では、大谷田んぼが今の形になるまで約二十年かかりました。そこでは、元々あった田んぼの上の方の土をすべて移動してから基礎の部分の整備をし、その上に元の土を入れて元



田植えを見学する5年生(6月)



通りにするということ根気強い仕事をされました。

今では、大谷生産組合の方々が大谷田んぼを支えてくださっています。鳥取大学と共にスマート農業というロボット技術や情報通信技術(ICT)を活用した新しい方法で、効率化を図りながら生産をしています。

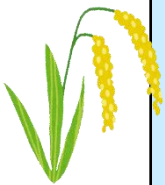
しかし、最近では日本の食の変化により、米の消費量が減り、農業で働く人の減少にもつながってきています。5年生は「大谷田んぼ」について、以下のようにまとめました。

大昔から、みんなが一生懸命になってお米でつながりあり、今の大谷田んぼができています。

大谷田んぼは歴史があり、みんなが大切にお米を育てていて、とてもおいしいお米がとれるところです。

江戸時代の成人は米を一年に150kgも食べていたのに、今ではわずか50kgです。米の消費量が減っていることを解決したいです。米の魅力をもう一度全国へ発信したいです。

大谷田んぼは、用水路と排水路で水を調整しています。水害を防ぐ役目もあり、私たちの生活を守っています。



地元でとれる魚で、魚食の普及を！ 赤ガレイでハンバーグづくり



6年生は総合的な学習の時間に、網代漁港の女性部の方々に教えてもらい、赤ガレイでお魚ハンバーグを作りました。赤ガレイを五枚におろしてからミルチにし、ハンバーグの形にしました。

6年生は魚を五枚におろすことがはじめてで、恐る恐る包丁を握っていましたが、少しずつ慣れてきて全員が五枚におろすことができました。普段包丁を使ったり、魚をさわったりすることがなかった6年生も、体験を通して魚料理の楽しさを感じるようになりました。また自分で調理することで、日々ご飯を作っている家族や地元の海の恵みへの感謝の気持ちも感じたと思います。



赤ガレイをさばく6年生



できあがったお魚ハンバーグ

網代で板わかめづくり



岩美西小学校 4年生は、地域の宝を見つげるため総合的な学習の時間に山陰特産の「板わかめづくり」を行いました。



採れたてのわかめを洗う

教えていただいたのは、5月初めにワカメの魅力を紹介するイベント「ワカメフェス」を主宰されたワカメ部のメンバーで漁師の則定希さんや網代のアイラブ西小応援団のみなさんや網代の女性部のみなさんです。



簾の上に洗ったわかめを干す

則定さんが朝に採ったワカメ18キロを、一人1枚の簾(す)の上に広げて並べて天日干しをしました。「穴が開かないように。」「重ねすぎないように



作業が終わりみんなでポーズ「よっ、わかめ三昧！」

詰め込んでみると、できたものは、店でも売れるような大きくてとてもいい板わかめになりました。

今年もたくさんできました おいしいラッキョウの甘酢漬

岩美西小学校の三年生は、学校の前の砂地の畑を地域の方から借りて、教えていただきながらラッキョウ栽培をしています。そして収穫した後はみんなが一生懸命に根を切って、酢漬を作っています。最近では、自分達が食べるだけでなく、岩美町の小学校が交流している沖縄国頭村の小学校へ交流の品として送ったり、今年も学



に。」と丁寧に教えてもらって干すことができました。袋詰めの際は以前商品として出荷していた時に使っていた袋をいただきました。

習発表会に来られた方に配ったりできました。



ラッキョウの収穫



ラッキョウを酢に漬ける「おいしくなあれ。」



一つ一つ自分たちで根を切る



お湯につけて消毒



学習発表会でラッキョウを配る3年生

学習発表会であるお母さんが、「去年、子どもが作ったのを食べたらとてもおいしかったです。それまではラッキョウが嫌いだったのに好きになったみたいですね。」と言って笑顔でもらって帰られました。西小の三年生のラッキョウは最高においしいです。