

挑戦！！萬歳作り

4月～2月（55時間）

1 はじめに

毎年6月、六ツ美南部学区では「悠紀齋田お田植えまつり」が行われる。そのお田植えまつりが平成27年に100周年を迎えることとなった。お田植えまつりには、6年生児童が参加するという伝統があり、現在の5年生が6年生になったときに100周年の年となる。子供たちが少しでも「悠紀齋田お田植えまつり」を身近なものに感じられるように、学区の方の協力を得ながら、毎年、5年生の総合的な学習の時間に米作りに挑戦している。

学区の伝統や歴史に触れながら、六ツ美南部学区のよさを知り、ふるさとを愛する気持ちを育てたいと考え、本実践を行うことにした。

2 実践

(1) 米作りについて話を聞く会

4月、「来年平成27年6月に学区の伝統行事『悠紀齋田お田植えまつり』が100周年を迎えるということで来年6年生になる君たちがその節目の年を担当することになる」ということを伝え、「悠紀齋田お田植えまつり100周年」に向けての意識を高めた。

そのお田植えまつりで実際に植えられている「萬歳」という品種を、学区の米農家の方の計らいで、植えさせていただけることになった。それを子どもに伝えると「すごい」「楽しみ」という声が多数聞かれ、米作りに対する意欲づけができた。

5月、農協のパンフレットをもとに、米作りの過程を確認し、田植えから収穫までの大体の流れをつかんだ子どもたちは、これからお世話になる学区の米農家の方と米穀店の方から米作りについてのお話を聞く機会をいただいた。(写真1) 事前に調べた米づの内容をもとに、話を聞いて初めて分かったことを真剣にメモしたり、分からないところは質問したりして、いよいよ自分たちが田植えをするのだという意識が芽生えたように感じられた。質問は、米作りの内容に関するものの他に、「働いている中で一番大変なことは何か」という仕事をしている方の気持ちを知りたいと質問する児童も見受けられ、米作りを通して、生産者の方の思いも知ることができるよい機会となった。



▲写真1：お米作りについて話を聞く会

(2) 学校田・学年田の田植えをしよう

いよいよ5月末、学校から歩いて10分ほどにある学校田と校内にある学年田に「萬歳」をつかって田植えを行った。学区の米農家の方々と、米穀店の方のご協力をいただき、二手に分かれて作業が行われた。米作りの話を聞く中で米農家の方が、「人間が普通に生活しているように、田んぼにもいろいろな生物が生活している。そこに人間が入っていくわけであるから、感謝の気持ちをもって田植えをしてほしい」という願いを話された。その願いを子どもたちは理解していたようで、最初は「気持ち

悪い」と田んぼの中に入って騒いでいた児童たちも、田んぼを使わせてもらっていることに感謝の気持ちを持ちながら真剣な表情で田植えをすることができた。

また、現在行われている機械植えをする様子を見せていただき、その速さと正確さに気づいた。さらに、手植え体験で身をもって大変さを実感したことで、昔の人の苦労まで考えることができた。(写真2)



▲写真2：手植えをする児童たち

(3) 稲の観察をしよう

植えたら植えばなしで、そのままにしては学習の効果が半減してしまうと考え、田植えをしてから月に一度のペースで、学年田の稲の観察を行った。日に日に成長していく稲を観察し、「先生、先月から5cmも成長してるよ」「ついに腰の高さまで来たよ」など、愛着を感じながら田植えをした後も観察することができた。また、わずかな期間にしか見られないという稲の花を観察するために、注意深く観察していたが、花が咲いたのが夏休み中で、児童が観察することは難しいかと思われた。しかし、何とか2学期の始まりまで咲いており、学年全員で観察することができた。

(4) 稲刈りをしよう

10月に入り、いよいよ稲刈りをする。これも昔ながらの手作業で行い、黄金色に輝く稲を収穫することができた。収穫し、^{すげ}菅で結び、はざかけにかけるとまでの一連の作業を全員が体験することができた。また、その間に^{すげ}菅づくりも体験させていただくことができ、伝統の技に触れることができた。(写真3)

コンバインでの作業も体験させていただき、児童にとって、貴重な体験となった。

(写真4)



▲写真3：菅づくりの様子



▲写真4：コンバインでの収穫の様子

(5) 脱穀をしよう

10月下旬、学校に米穀店の方をお招きし、収穫した

お米を脱穀する、体験を行った。足踏み脱穀機→唐箕→籾摺り器の3つの機械を使って脱穀を行った。それぞれの機械の役割を理解し、脱穀体験後、手引きにまとめることができた。

(6) 収穫した萬歳を調理して食べよう

家庭科の調理実習で、収穫した萬歳を調理して食べる活動を行った。5月から愛情をもって育ててきた米を食べるとあって、児童はとても楽しみにしていた。現在の米と比較すると、昔の米であるので、味は落ちるわけであるが、萬歳を食べることで、伝統に触れることができた子供たちの顔には笑みがこぼれていた。

3 おわりに

今後、2月に「餅つきの会・感謝の会」を企画しており、米作りのまとめを行っていきたいと考えている。来年度6月に「悠紀齋田お田植えまつり100周年」が迫っている中で、今回の米作りを通して、児童に100周年を担う自覚や、伝統を守っていこうとする気持ちが芽生えたのではないと思う。