

共に育てた米「特別な味」

増田小、増田高 農業交流

横手市の増田小学校5年生が、増田高校3年生から米作りを学ぶ「農業体験交流学習」の成果発表が18日、増田小で行われた。互いの学びの成果を発表し合い、一緒に育てたサキホコレを味わった。

市の主催。児童は4月から9月にかけて、増田高の圃場で生徒の指導を受けながら種まきや田植え、生育調査、稲刈りに挑戦した。

本年度最後の交流学習となった18日は児童21人、増田高農業科学科の生徒11人が増田小で交流。農業科学科の生徒はサキホコレについて「ブランド米としての価値を上げるため、厳しい出荷基準が設けられている」と説明。今年から農業と化学肥料の使用を減らす「特別栽培」に



児童生徒が互いの学びを発表し合った交流学習

学びの成果 分かち合う

児童は数人ずつに分かれ、調べ学習の成果を発表。担い手の高齢化や人手不足といった稲作を取り巻く課題のほか、農家や品種改良に携わる人、農業機械を製造している人など、米作りにはたくさんの方が関わっていることを説明し「お米を大切に食べよう」などと訴えた。

交流学習終了後、児童は育てたサキホコレを使った弁当を味わった。弁当のメニューは、増田高総合学科の生徒が栄養バランスにこだわって考えた。

米作りを指導した農業科学科の谷口美月さん(18)は「上手に教えられるか不安だったが、周囲と協力しながら種まきや田植えの仕方を丁寧に指導できた。卒業後も農業に携わるので、この経験を生かしていつか後輩の見本になれるように頑張りたい」、増田小の藤原賢吾さん(11)は「稲刈りは腰が痛かったけど、自分で育てたお米だと思えば特別な味がした」と話した。

(石川彩乃)



サキホコレの弁当を味わう児童