

地産地消・食育を！

安平町の基幹産業として農業があげられますが安平町の農業とひとことで表現しても水田では米、畑では麦や豆類をはじめ、メロンや菜の花に至るまで多様な品目や品種が作付けされ、そのほかに牛や豚などを飼育する家畜農家もこの分類に含まれます。

食糧自給率の向上や食の安心が求められる時代ですが、その中で私たちのまちの恵まれた環境から学ぶ取り組みをご紹介します。

① 米づくりから学ぶもの

学社融合推進事業として米づくりを通じて地産地消への理解を深める体験を行う学校があります。

水田農家 武田忠雄さん（追分美園）の協力により田植えや稲刈りなどの主な作業に限定されていますが、昔ながらの手作業で実施し苦労や収穫の喜びなどを学んでいます。

追分小学校の5年生の授業は、普段は農家の方々を指導している胆振農業改良普及セ

ンター東胆振支所の普及員を招いて米づくりについての説明を聞いた上で田植えに臨みます。



5月24日実施された田植えの様子

そして秋になるまでの間、稲穂の観察や品質の良いおいしい米づくりの農家の努力や工夫を学び収穫・脱穀・精米を体験します。

精米されたお米（うるち米）は白いごはんとして食する予定です。

遠浅小学校でも全校生徒で米づくりを行っています。

保護者から地域文化の継承として米づくりをしてはどうかと学校に提案があり、授業となつてから十数年がたった今では、高学年が低学年に教えながらできる程の成果となつていきます。

追分小学校と同様に水田農家 阿部修一さん（早来新栄）の協力で稲作の主な作業を学習しています。児童が植えたもち米は、秋にはみんなで餅つきを行い収穫の喜びを味わう予定です。



安平町の水稲（米）作付面積は約300haと年々減少傾向にあります。小麥・てんさい・大豆と主要品目となつていきます。品種は「ほしのゆめ」や「ななつほし」が中心で「ゆめびりか」も一部作付けされています。

② 体験から学ぶもの

早来新栄でしいたけ栽培を営む石井一夫さんと、はやきた認定子ども園の園児たちとのしいたけを通じた交流があります。

長年続けていたしいたけの出荷を今年を最後にやめることを決めた石井さんは、最後のほだ木の一部をはやきた認定子ども園に寄贈。



「せつかくの機会だから」と農園に子どもたちを招き、本格的にしいたけの収穫体験やお店に並ぶしいたけのパック詰め作業を体験してもらいました。

自分の手で収穫したしいたけをトレイに3、4個を並べて機械の上に置くとラップのかかったパックが完成。中には値段のシールを貼つてもらつて家へ持ち帰る園児も。

これらの体験は、しいたけが苦手と言う子が「自分で収穫してきたものを食べていた」と、お母さんからの報告もあつたそうで、収穫の楽しさとおいしさを体験できたようです。

