

# 稲刈り体験会 リポート

去る10月20日、よつば生協さんのご協力で稲刈り体験会が開催されました。

当日はさわやかな青空に恵まれ、まさに絶好の稲刈り日和り！参加者の皆さんは秋の1日を満喫しました。

参加者の皆さんに刈り取ってもらったのは、「アクネモチ」という品種で、「緑米」として知られるもち米の一種です。

このお米で、今回は「刈り取り」→「乾燥」→「脱穀」→「選別」→「もみすり」→「精米」と、お米が皆さんの手元に届くまでの作業を体験していただきました。



鎌も上手に使えました

最初は稲刈り鎌の扱いに悪戦苦闘していたお子さんたちも、すぐに作業に慣れ、約10坪の緑米があっという間に竿に干されました。その後、足踏み式の脱穀を体験し、精米の作業などを見学したあとは、お楽しみのお昼ごはんです。

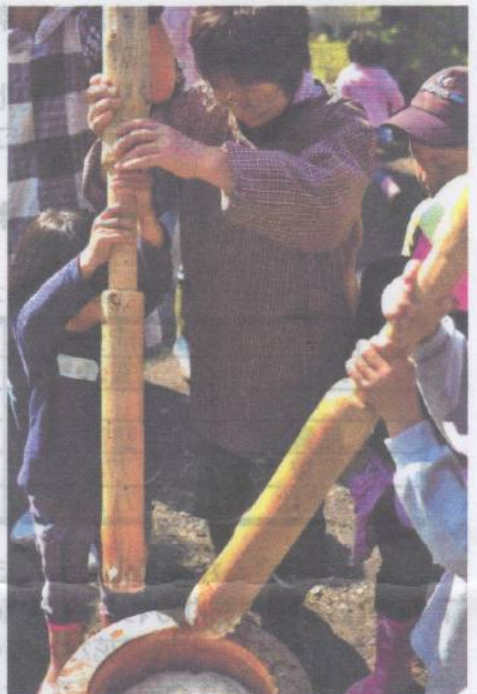
木製の杵と臼を使い、蒸かしたてのもち米をぺったんぺったん。ついたお餅は生協のボランティアスタッフの皆さんが作ってくださったお料理と一緒にさっそくパクリ。

“はざかけ”で天日干し。塩麴のお漬物や野菜汁、稲刈り体験のときに植えた「五百川」の新米なども振舞われ、トンボが飛び交う農場の土手に家族で座って秋の味覚をお腹いっぱい味わう、のどかな午後のひとときを楽しみました。

(文：浦田)



お餅は納豆やきな粉で。つくたてのお餅は柔らかくて最高！  
米粉を使ったかき揚げは、グリーンオイルプロジェクトから提供された菜種油でカラッと揚がりました。



杵と臼を使った餅つきも初体験です

