







米博士になろう

■プログラムの概要

ねらい	<ul style="list-style-type: none">・米作りを通して、稲の成長を喜び、収穫に胸を躍らせる豊かな感受性や、米本来の味を知り食物に対する愛情を育む。・米が、日本人の食や生命を支えてきたことを知る。・農家の人の話から、日本の農業の実情や努力や工夫を知るとともに、日本の食糧生産について考えを深める。		
キーワード	食育		
対象	幼児～中学1年		
時間	45分×10	実施場所	教室・学校園など
使用するもの	<ul style="list-style-type: none">・バケツ稲（種もみ、肥料、土、観察ノート）・バケツ（10リットル以上のもの）・脱穀・粃すり道具（ザル、すり鉢、野球ボール）		
全体の流れ	<p><事前準備> 各家庭の「普段食べている米の種類、選んだ理由、産地」を聞き取らせる</p> <ol style="list-style-type: none">1. 導入2. 芽出し（4月下旬）3. 種まき（5月ごろ）4. 苗の植え替え（6月ごろ）5. 中干し（7月上旬）6. 稲刈り7. 脱穀・もみすり8. 精米9. 収穫祭（炊飯）10. まとめ		

■進め方

時間	学習内容	指導上の留意点
1時間目	<p><導入></p> <ul style="list-style-type: none"> • 普段食べている米について、家の人にインタビューをしてきた結果を出し合い、どんな種類のコメがあるのか、どんな地域で作られているのかを調べる。 • 学習問題を設定する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>農家の人は安全でおいしい米を作るために、どんな工夫や努力をしているのだろうか。</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> • 米作りの農家の一年間の主な仕事の流れを調べる。 	<ul style="list-style-type: none"> • インタビュー内容は、「米の種類・選んだ理由・産地」とする。 <ul style="list-style-type: none"> • バケツ稲の栽培に向けて、活動の見通しをもたせる。
2時間目	<p><芽出し></p> <p>芽が出やすいように、シャーレなどの浅い容器に種もみがひたるくらいの水を入れる。</p>  <p><土の準備></p> <p>「黒玉6、赤玉土3、鹿沼土1」の割合で混ぜ、ビニールシートなどに広げて乾かして使う。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 水にひたした種もみは、あたたかい場所におく。 • 種もみに酸素が十分に行きわたるよう、水は毎日とりかえる。 • 一週間程度で種もみから白い芽が出てくるので、1mmほどに伸びたら、種まきをする。
3時間目	<p><種まき></p> <p>バケツに土と水を入れ、芽出した種もみをまく。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • バケツには、表面に水がたまらないくらいの水を入れて、水が沈んでから芽出した種もみをまく。 • 日当たりのよいところに置き、土から芽が出るまでは表面を乾かさないようにさせる。

時間	学習内容	指導上の留意点
4時間目	<p>< 苗の植え替え ></p> <p>芽が出て5日～10日たち、葉が3枚～4枚に増えたら苗を抜き、よい苗を2本～3本にまとめてバケツの真ん中に植えかえる。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 植え替える際は、根を傷めないようにし、株元が2cm～3cmの深さになるようにして植え替える。(深すぎると茎が増えにくくなり、浅すぎるとたおれやすくなるため。)
5時間目	<p>< 中干し ></p> <ul style="list-style-type: none"> • 稲が40～50cmに成長した段階(7月上旬ごろ)から、朝かけた水がその日の夕方にはなくなるくらいに、水を少しずつ毎日かけるようにする。 • 週一回、バケツの水を入れ替える。 	<ul style="list-style-type: none"> • 稲が成長している段階でも、継続的にバケツ稲の管理・観察を行い、観察ノートに生育状況を記録させる。
6時間目	<p>< 稲刈り ></p> <ul style="list-style-type: none"> • 穂の9割近くが黄金色になった段階で、バケツの水を抜く。(落水) • 水を抜いてから10日ほどたってから、稲を刈り取る。 • 刈り取った穂を下にして根本を縛り、風通しがよい場所で稲を干す。  	

時間	学習内容	指導上の留意点
7時間目	<p>＜脱穀・もみすり＞</p> <ul style="list-style-type: none"> 茶わんや牛乳パックの中に穂を入れて引っ張り、穂だけを取り出す。（脱穀）  <ul style="list-style-type: none"> すり鉢にもみを少量入れて、軟式野球ボールでゆっくり上の方まですり上げる。（もみすり） 	
8時間目	<p>＜精米＞</p> <p>玄米をびんに入れて棒で突き、出てきた粉（ぬか）はふるいなどで落とす。</p> 	
9時間目	<p>＜収穫祭＞（炊飯）</p>	<ul style="list-style-type: none"> 量がたりない場合は、市販のコメも混ぜて炊く。 保護者の方の手伝いも頼み、家庭での米の食べ方を紹介してもらおう。
10時間目	<p>＜まとめ＞</p> <ul style="list-style-type: none"> 芽出しから収穫までの、稲を育てる過程を振り返る。 農家の方の工夫や努力についてまとめる。 	

■使用するもの

物 品 名		数 量	備 考
バケツ稲作り	種もみ（または苗）※		
	肥料		
	土		
	バケツ		10リットル以上のもの
・観察ノート、筆記用具			
・軍手、長袖、長ズボン、マスク			
脱穀・精米	ブルーシート等		
	脱穀道具		茶碗・牛乳パックなど
	粳すり道具		ザル・すり鉢・野球ボールなど
	精米道具		瓶・麺棒（すりこぎ等）・ふるい
	精米を入れる瓶または袋		

※種もみの入手例として、理科実験道具の業者に相談したり、実家で米作りをしている教員がいれば分けてもらったり、インターネットで購入する等の方法がある。

■実施にあたって留意する点

- ・大量の稲を扱う際、稲にかぶれたり、葉でスリ傷を負う場合があるので、作業中は長袖・軍手を着用する。また、脱穀～精米の際はマスクも着用する。
- ・苗や実際に食べるための米が不足する場合は、市販の米などを補充する。
- ・おにぎりを作る際は、ラップの使用や、手をアルコール殺菌するなどの衛生面に配慮する。