

南中山の赤米学習とは？

本校では、地域教材を活かして、地元の良さを実感させる活動をしています。本校の特色ある活動の1つとして、5年生の赤米学習があります。

始まりは？

年、奈良県の長屋王の屋敷跡からたくさんの木管が発見されました。その中に、右の写真のような、地元の「中津山」という地名が書かれたものが何枚も見つかったのです。奈良時代始まりの頃、この南中山地区で作っていた赤米が、奈良の長屋王まで届けられていたことを示す貴重な資料です。この地区が昔から奈良とのつながりのあった歴史的に古い地区であったことが分かったのです。

そして当時奈良に送っていた古代の赤米を、私たちが育て長屋王ゆかりの薬師寺に奉納に行くことで、ふるさとの歴史を感じ、ふるさとの良さを実感してもらいたいという願いからこの赤米学習が始まりました。

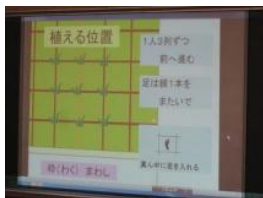


どんなことを学習するの？・・・H25の学習から

5月 「南中山地区の歴史と赤米の秘密」学習

「中津山」の文字が入った木管を発見し、「赤米作り実行委員会」を立ち上げた藤本正晃さんに来ていただき、南中山の歴史や赤米について学習します。新しい発見や疑問が沸き、赤米を作ることの意味を知ってやる気が高まりました。

5月 田植え



地区の田んぼを借りて田植えをします。当日は、赤米づくり実行委員会の方々が多数手伝いに来てくださり、指導してくださいます。慣れない手付きではありますが子どもたちの1つひとつ丁寧に植えている姿には、心がこもっているように感じられます。1時間ほどの田植えが終わった後には、子どもたちは汗をいっぱいかき、「早く育ててほしい」「秋が楽しみ」という声もあがりました。



10月 収穫



通学路から、赤米の成長を見守り、いよいよ 10月。刈取りです。

藤本先生から赤米の育ちについて学習した後、お世話して下さった方々とともに、見事に実った赤米を、鎌を使って収穫。自然の恵みや水の管理をしっかりと下された方々に感謝しながら額に汗しながら作業。次第に増えていく刈り取った稲の束を見て、喜びを隠し切れない様子でした。

10月 学習発表会での発表



本校が赤米奉納をするようになった歴史を全児童、保護者、地域の方の前で発表しました。ICT 機器を巧みに使い、いろいろな演出も



加えながら、誰が見ても楽しめて、そして、よく分かる発表でした。

11月 赤米奉納出発式



赤米学習の様子、地域の歴史を全校児童に知ってもらうために、奉納出発式を行いました。5年児童は、古代の衣装（平城京の古代研究をなさっている方に、当時の農民の衣装の型紙づくりを依頼し、南中山の織物で再現したもの）に着替え、米俵を御輿に積み、全校児童の前で本番さながらの様子を演じました。



また平成 25 年は赤米奉納を始めてちょうど 10 年目にあたり、記念パフォーマンスとして、赤米奉納当日、薬師寺に来られた方に赤米の歴史をプレゼンテーションすることにしました。いくつかのグループに分かれ、工夫したものを、他学年児童に聞いてもらいました。

11月 赤米奉納

11月 22 日(金)。いよいよ赤米奉納の日です。バスに揺られて 3 時間、奈良の薬師寺に到着。早速衣装に着替え、金堂までの道のりを歩いていきました。1つの御輿の一つ 30kg の米俵を載せて、4人で力を合わせて運びました。中門を越えて、金堂に到着。代表児童による挨拶の後、赤米 2 俵を無事、金堂に奉納しました。



奉納を終えた後、グループに分かれて、薬師寺境内で赤米プレゼンテーション活動を行いました。多くの人に、赤米づくりに関わる奈良と南中山のつながり、そして福井のよさを知ってもらおうと大きな声ではっきりとPRしていました。この日に遠足で来ていた他県の5年生の人たちにも南中山地区や福井県をアピールすることができました。みんな本当に真剣に聞いてくれたので、子どもたちも喜んでいました。



奉納を終えた子どもたちの感想です。

- ・「一人で 30 k g の米俵をかついて 200 k m 歩いた昔の人は大変だったなと思いました」
- ・「南中山と薬師寺の歴史が分かってよかったです」
- ・「観光客のみなさんにいいことを聞いたと思ってもらえるように頑張ってPRしました」
- ・「今まで学習したこと、藤本さんに教えていただいたことをしっかりと発表できました」

12月 食育としての赤米（わかくさ広場の日に）

赤米栽培では、赤米の食としての重要性や栄養価値を学び、また校下の業者に児童の考えたアイデアで赤米スイーツ作成を依頼、給食のメニューのデザートとして全校で味わった。また栽培に携わったボランティアの方を給食に招待し、一緒に赤米カレーや赤米デザート（H24 赤米豆乳プリン、赤米羽二重もち）を食べた。さらに5年生の保護者の協力を得て、5年生の調理実習として赤米蒸しパンやクッキー作りにも挑戦し、栽培から加工、調理を経て食へつながる大切さを理解するよい体験となった。