

船橋産のお米を食べて知る日

船橋市教育委員会
11月24日前後・各校

しょうくいく 食育だより 船橋市内共通 特別号③ 船橋市立北山東小学校 ふうなりのとんぼとたんぼだい

稲穂米特別号第3弾です。この特別号では、11月24日の「和食の日」に市内中学校の給食で食べる「船橋のお米」について取り上げています。夏の暑い時期、稲はどのように成長しているのでしょうか。今回は、8月の稲の様子について紹介します。

田んぼの様子

6月上旬 8月上旬

6月の後半は、20〜30cmほどだんだん高くなっていき、8月には1m以上にまで成長しています。

6月の後半は、稲の葉は、茎の葉の葉と異なる色がついてきます。稲の葉は、茎の上から下に向かって順番に生えています。花がさくのは、種れた日の午前中、2週間程度です。さき進むと花は閉じて、再び開くことになりません。穂の根は、穂の根がさくのは、約1週間程度です。

稲の花のふしぎ

稲が出るとすぐに花がさきます。しかし、花がさくとも花は咲きません。種の色は、おしべとめしべがくっついてあります。このおしべが折れて、白いさなおしべが飛び出したら「花がさいている」状態です。穂の中には、おしべがさいているもの、くっついておしべ、めしべがさいているもの、おしべがさいるまで、約1週間程度です。

稲の様子

稲がひとまわりになっているのを1穂といえます。1穂は、10〜20本の米粒が揃ってできています。穂の上の部分、葉の部分は、緑色の穂がほとんどです。これを「葉」といいます。1本の葉から1つの穂が出ています。葉が太いほど、たくさん米粒がのびて大きくなるそうです。

これからどうなる? *

緑色の葉（1穂）が稲から伸びてきます。稲の葉は、葉の部分が成長し、葉の色が変りかかります。そして、緑から黄色に変化してきます。これは収穫の時期です。

動画でチェック!

歩田田んぼを見学した様子を動画で見るができます。スマートフォンやタブレット、パソコンを使って視聴してみてください

YouTube動画 360° VRのYouTube動画 「ごそう保護隊！お米の花を観察する！」

月特別号

稲に登場した千葉県産のお米です。令和2年に千葉県産米で「船すけ」を食べました。船橋市の稲穂米で育った「船すけ」の種を採集した西川重之さん（千葉県産米をつかっています）

「船すけ」は13年間で、千葉県産米を育てたお米です。13年間のうち、4年目から13年目までの10年間、毎年、お米の収穫量（稲の穂）をそれぞれ3か月間、休みの日に食べてもらいます。お米の収穫量4枚のうち5枚を収穫しました（1年間で約50日）。また、お米の12時になると、種（お米）を研究する10名の先生たちが、お米の収穫量に挑戦します。そして、この期間に合わせてお米を食べるに準備した7種類のごはんを食べます。食べるごはんは、見た目・香り・味・粘り・硬さを確認しながら食べます。そして記録します。そのほか、お米も食べません。だれかが食べられることもなく、それがお米が食べられず、お米を食べて、お米はおいしいお米に育ちました。1日に7種類のごはんを食べるお米です。そして10年間続けました。

$7 \times 50 \times 10 = 3500$

同じ種類のお米を食べるのに、お米の量は3500倍のお米の量を食べています。そして食べてもらったのが「船すけ」のよさです。

「船すけ」は、お米の粒が大きいのが特徴です。稲の葉が始めなので、雨や風、台風などで倒れにくく、育てやすいのも「船すけ」のよさです。

農業の勉強をしている学生さんが「自分の子供のように愛情を持って育ててほしい」という思いを込めて「船すけ」という名前を考えました。

「船すけ」が稲から出たときは、びっくりと喜んで、「船すけ」の思いを喜びました。

（ごめん ☺）

しょうくいく 食育だより 船橋市内共通 特別号④ 船橋市立北山西小学校 舟あうちのたんぼとたんぼだい

船橋のお米に関する食育だより 特別号第4弾です。今年、農家の稲米さんの田んぼで大切に育てたお米は、9月から10月のほしめにかけて収穫されました。11月24日の和食の日のお給食には、いよいよ船橋産のお米が登場します。収穫されたお米は、学校に届くまで、どこまで大切に保管されているのでしょうか。今回の食育だよりは、船橋のお米の収穫後の様子について取り上げます。

みんなですべてみよう①

稲米するお米は、ある特別な倉庫で保管されています。その倉庫は、寒い夏も、一定の温度が保たれているそうです。次のうち、どの温度でしょう。

① 5℃ 冷蔵庫の中の温度くらい
② 15℃ 11月の教室の温度くらい
③ 30℃ 夏休みの外の温度くらい

お米が保管されている倉庫は「低温倉庫」とよばれています。「低温倉庫」の温度は、お米の保管に最適な15℃が1年間を過ぎて保たれています。

低温倉庫の温度は②の15℃ 11月の教室の温度くらい

お米は、温度が高い倉庫で保管すると、カビなどが発生してしまいます。また、温度が低い倉庫で保管すると乾燥してしまいます。どちらか、おいしいお米にはなりません。そのため、「低温倉庫」の温度が15℃であることは、とても重要です。来年のお米が収穫できるまでの間、大切に保管され、私たちの生活に欠かせないお米を守ってくれています。

低温倉庫で保管されたお米は、大きな機械を使用して稲米という作業を経て、白米になります。

みんなですべてみよう②

お米は、稲米を行うことで白米となり、私たちの主食となります。お米は、約4,300kgの白米分のお米を1袋で約4,300kgの重量のお米（白米）をいただきます。

では、約4,300kgの白米分の お米約4,800kgを、稲米するための必要な時間は、どのくらいでしょう。

① およそ 45分 給食の時間くらい
② およそ 4時間 小学生在校して学校までの時間くらい
③ およそ 前8時間半 小学生が1日に学校で過ごす時間くらい

船橋市で育てられたお米を稲米している稲米所では、1,000kgのお米を稲米するのに必要な時間が約2時間です。稲米機に入れたお米は、約9割のお米（白米）となります。4,300kgのお米（白米）を稲米するためのお米 約4,800kgを稲米するには、約8時間半の時間が必要になります。

稲米の時間は③の約8時間半 小学生が1日に学校で過ごす時間くらい

稲米する途中で、割れているお米は、はじかれてしまいます。しかし、はじかれて 破れりではありません。米粉や餅用などの食品として生まれ変わり、ちがう家で私たちの食卓に登場するそうです。農家の人が大切に育てたお米（白米）を、一粒も無駄にしない工夫がありました。

見てみよう

学校のタブレットや、おうちのパソコン、スマートフォンなどで11月24日（和食の日）に食べるお米（白米）が、稲米される様子を見ることが出来ます。

「2021 10 稲作 低温倉庫と稲米 JAいちかわ 001」

他のお米に比べて、大粒の船すけ

稲を育てているところでしょうか？

稲の「香り・味・粘り・硬さ」などを調べています。

「船すけ」が稲から出たときは、びっくりと喜んで、「船すけ」の思いを喜びました。

（ごめん ☺）

見てみよう

みんなのタブレットや、おうちのスマートフォン、パソコンなどで、「船すけ」を稲米した千葉県産米総合研究センターの様子を見ることが出来ます。（おいしいたんぼけん つぶすけのひみつ 2021 10 稲作 千葉県産米 動画 002）

11月24日（和食の日）に、船橋産米を学校給食に提供することにより、地域や地場産物への理解を深め「ふるさと船橋」への思いを育むことを目的として実施している。

今年度は「食して知る」だけでなく、田植え～精米の様子、粒すけの開発者へのインタビュー等を動画で撮影し YouTube 上で公開したり、食育だよりを発行（計5回）したりすることで児童生徒および保護者への啓発を行った。