

# 10月8日(水)

## ほし組の米作り 脱穀編

9月に稲刈りをしたほし組のお米

収穫後、10日ほど天日干しをし  
現在は、脱穀の真っ最中です！



2Lのペットボトルに切れ込みを入れ、  
そこに稲をひっかけて引くことで、  
もみ  
籾だけを集めることができます



脱穀前

脱穀後

1本ずつ丁寧にやっているため、とても根気のいる作業ですが  
毎日少しずつ、みんなで力を合わせて、楽しみながら行っています



おこめつくるの  
たいへんすぎる！！

あ、ここに  
おこめおちてる  
もったいない

みんなで育てたお米を一粒も無駄にしないよう、  
床に落ちたものも大切に拾い集めています

もみ  
籾を取り、残った藁も  
なにかに使えるかもしれないと取っておいています

「わら」でなにかつくれそう

「ほうき」とか  
みんなで作るのはどう？

「わら」ってさ、  
たたみにてない？

もしかして、これで  
たたみつくれるのかな…

実際に米作りを体験することで、  
その大変さを感じているほし組。

保育園の給食の時間、  
食べ残しや食べこぼしが  
より意識する姿が見られるようになりました

あ、まだおさらに、ごはんつぶのこった  
のこしたらもったいないよね  
おこめつくるのたいへんなのに

こんな会話も子どもたちから聞こえてきましたよ！