

「脱穀、もみすり、精米体験」で、食に関する理解を深める

体験型イベントに来場した子供等に、米の脱穀・もみすり・精米の工程を体験してもらい、食に関する理解を深めてもらう

○ 施策分類

消費・安全（食育）

○ きっかけ・背景、課題の把握

「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人を育てる食育を推進する。

○ 取組の内容

夏休み中の子供を対象とした体験型イベントに出展し、「脱穀、もみすり、精米体験コーナー」を設けた。子供たちは、職員の支援を受けて、①「稲穂」を千歯で脱穀。②脱穀した「もみ」を手動のもみすり器で「玄米」と「もみ殻」に分ける。③「玄米」を小型精米機にかけて精米し、「白米」と「米ぬか」に分ける。④各工程でできた「もみ、玄米、もみ殻、白米、米ぬか」を台紙に貼り付ける体験をしてもらった。

○ 効果・成果、今後の方向性

約80名の子供たちが、脱穀・もみすり・精米の工程を体験し、各工程でできた「もみ、もみ殻、玄米、白米、米ぬか」のサンプルを作成し、持ち帰った。本イベントにおいて、子供たちだけでなく、親世代への食育にもなることが分かったことから、市町などが開催するイベントにおいても出展し、大人にも体験してもらった。ここでも一定の評価を得ることができたことから、今後も、改善点を反映しながら取り組みたい。



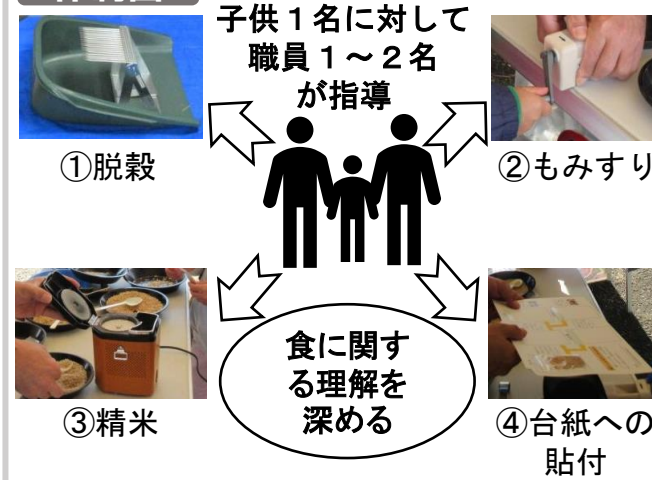
千歯使用の脱穀体験コーナー

もみすり器使用のもみすり体験コーナー

精米機使用の精米体験コーナー

体験で得た試料を貼り付けた台紙

体制図



子供1名に対して
職員1~2名
が指導

①脱穀

②もみすり

③精米

④台紙への
貼付

食に関する
理解を
深める