

## 平成28年度 西さん戌さん達の田作り

### ～第10期大椎っ子田んぼ、第7期あずみっ子田んぼ 脱穀編～

現代の米づくりでは大型の機械で稲刈りと同時に脱穀が行われ、モミを乾燥機に入れて乾かしてもみすり機に入れて玄米にします。昔は、数週間天日干しした稲を足踏み脱穀機や千歯こきで脱穀し、唐箕（とうみ）にかけて風でわらくすを取り除いてから、手回し“臼（うす）”のもみすり機で玄米にしました。学校田んぼでは昔ながらの手間と時間と労力をかけた作業を体験してもらいました。また、大椎小学校では、生徒数が少ないことを生かして、空いた時間でわらくすをして縄やリースなども作り、稲を無駄なく有効活用することも学んでもらいました。苗が育ち稲となり米となって、人の口に入るまでの自然の生き物や環境とのつながりが「食物連鎖」となることを、自然観察の先生、赤シャツおやじさんからお話していただきました。いろいろな作業を通し、米の1粒の大切さ、命のつながりを実感した子どもたちの感想です。

### ◎大椎小学校 (10月24日実施)

★脱穀はやってみると簡単ではなく、難しいというより大変でした。お母さんが「米は神様が作ったのだから残さずにきれいに食べないといけない」と言っていました。米を作っているのは神様ではなかったけど、その意味がわかりました。稲でなわを編んでいく作業がとても楽しかったです。でも、わらを水につけたり風が強くてふいていたので、手の感覚がなくなるくらい冷たかったです。昔の人はわらでくつをあんたりしたと聞いてすごいと思いました。(N.E)

★機械でやると簡単でも手作業は大変だとわかり、昔の人は毎年やっていますすごいと思いました。また、昔の機械もなかなか見ることができないので、すごいと思いました。お米ができるのは太陽があるからだを教えてもらいました。太陽は植物を育てるにも水をつくるにも必要なものだとわかりました。わらで物をつくらせて楽しかったです。(C.N)

★脱穀作業では、稲刈りが終わってから食べられるようになるまでの作業を知りました。脱穀作業は思ったよりも大変でお米を作ることはすごく大変だと知りました。その作業に使われている機械や道具を見せてもらい、使い方なども教えてもらいました。機械は使い方をまちがえるとケガをするものもあったので、気をつけて使いました。他にもわらをあんたりしました。田んぼの作業ができておもしろかったです。(K.M)

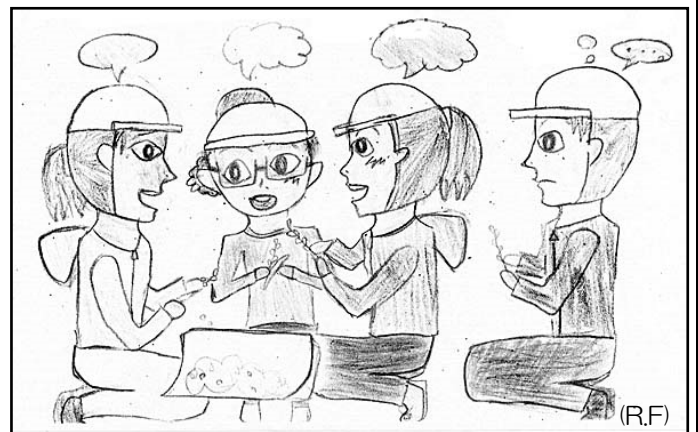
★手作業で稲からもみをとったりもみをむいて玄米にしたりすることはとても大変だけど、機械を使うとエネルギーを使わずに作業できるとわかりました。また、お米の1つぶ1つぶにたくさんの苦労が詰まっていることもわかり、これからも感謝をこめてご飯を食べたいです。(R.N)

★一番おもしろかったのは、千歯こきと足踏み脱穀機を使った作業で、わらからもみをとる機械です。千歯こきは江戸時代からあったものだそうです。わらに残ったもみを手でとった時、友達としゃべりながらだったのでめんどうではなかったです。もみすり後の玄米を食べました。味はあまりしませんでした。赤シャツおやじさんが、お米もまわりにいる草や虫たちも全部太陽のおかげでできているんだと話してくれました。感謝の会では、赤シャツおやじさんやお母さんたちだけでなく、太陽にも感謝しないとイケないなと思いました。(R.F)

★今日の作業の中で一番楽しかった機械はもみすり機です。もみすり機は上からもみを入れると、もみがらをむき玄米にしてくれる機械です。機械の仕組みは、もみの中に入れて機械のかべにぶつかっていく勢いでもみがらをむいてくれるというものです。むかしはこの作業を手でしていたということで、すりばちにもみをいれてボールでもみがらをとりました。稲から玄米になるまでの作業や農家の人の大変さがわかりました。(H.N)

★脱穀作業は初めてで、緊張したけど楽しかったです。わらを使ってすご〜く長いなわを作りました。米が食べられるまでにいろいろな作業があり、時間がかかることがわかりました。あたりまえだと思っていた米だけれども、農家が米を作ることをやめてしまったらすごく大変なことがわかってよかったし、楽しかったです。(R.S)

★わらからもみを取ったり、わらくすともみを分けたり、もみを玄米にする道具や機械を使いました。手作業ですると時間がかかり大変なことも機械を使うと楽になることがわかり、これをずっとやっている農家はすごいなと思いました。また、玄米からハイガをとってしまうと芽が出ないことや、お米が育つには太陽が大切なことを教えてもらいました。こ



の作業をしてとても大変でした。このような経験ができてよかったです。(A.K)

★去年の5年生が脱穀の作業をしているのを見て「大変そうだな」と思っていて、自分がやってみても大変でしたが、とても楽しかったです。機械を使ったり自分の手でわらからもみをはすす作業は楽しかったです。最後に米ができるまでの話を聞いて、お米ができるまでの苦労がわかりました。(A.I)

★玄米にするまでにすごく時間がかかることがわかりました。炊飯器でたけばすぐにできるご飯がそんなに大変な作業があるとは知りませんでした。夏は暑くなり秋には寒くなるので作業はよけいにつかれると思いました。(S.K)

### ◎あすみ小学校 (10月25日実施)

★足踏み脱穀機は足でリズムよくペダルを踏み、稲束を入れてもみをはすしました。とがった針に稲を入れると「ザガザガザガ」と気持ちよく取れました。千歯こきは鋭い歯に稲をあて手前に引くと、もみが勢いよく落ちました。原始的で江戸時代の工夫を感じました。赤シャツおやじさんから米を一つ落とすと虫や太陽の一部の工夫が無駄になると聞いて、米の一つは大切だと思いました。(T.S)

★今日は今まで育てた稲を玄米にする作業をしました。まずは足踏み脱穀機でもみをはすしました。保護者にやってもらった時は大変さがわかりませんでした。自力でやってみるとすごく重かったので、農家の人のすごさがわかりました。やるともみがきれいに取れたので、この機械を考えた昔の人はすごく賢いと思いました。こうして稲が育つのも米を食べられるのも太陽のおかげだと、赤シャツおやじさんが言っていて、本当にその通りだと思いました。これから米を食べる時、赤シャツおやじさんの言った事を思い出したいです。(S.U)

★脱穀と言っても様々な作業があり、私が最初に体験したのは、野球ボールでもみをすって玄米にする作業です。次に足踏み脱穀機を体験しました。今まで干していた稲からもみを取ります。足を使って脱穀機を回します。稲を当てると「シャー」という音がして、もみはずれていきます。たくさんの量のお米が出来ました。1杯のご飯を作るのにもたくさんの人の苦労や努力が積み重なっている事がわかりました。(S.S)

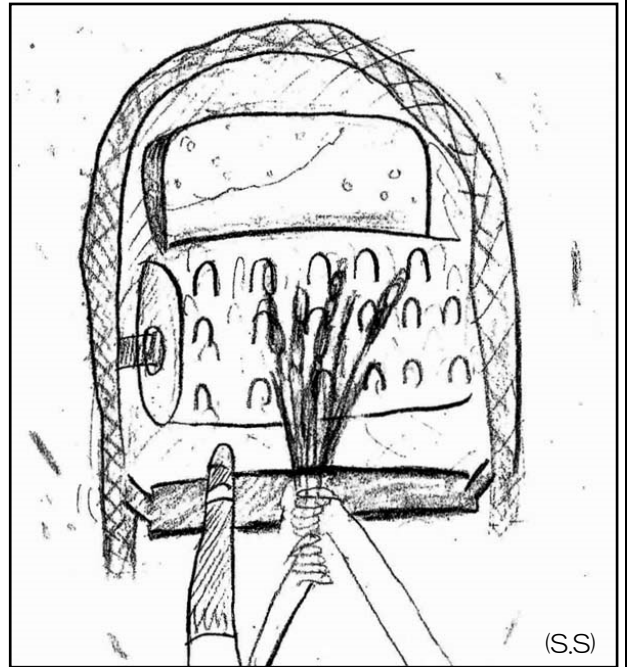
★脱穀は聞いた事があったけど、何をするかは全くわかりませんでした。今では、大型機械でやる脱穀も、昔のように手作業でやると、とても大変でした。ゴミの入らないお米を作るには、たくさんの機械、手間、時間がかかる事がわかりました。水も電気も全部太陽が必要、その水や電気を使ってできたお米は、「太陽の光がたくさんつまったカプセル」、植物や人の「努力のかたまり」です。そんな大切なお米を一つずつかみしめながら食べたいです。(A.S)

★赤シャツおやじさんと松下さんの説明を聞き、難しいと思たけどやってみたら簡単だった。粃摺り機の仕組みがおもしろかったです。粃摺りをやった後、玄米を食べました。ピーナッツみたいでおいしかったです。脱穀では、最初は千歯こきを使いました。大きい稲たばだったので、大変でした。足踏み脱穀機は、千歯こきより簡単でした。赤シャツおやじさんのお話で、米を作るまでに色々な手間がかかるから、米を残してはいけないという事が分かった。(H.I)

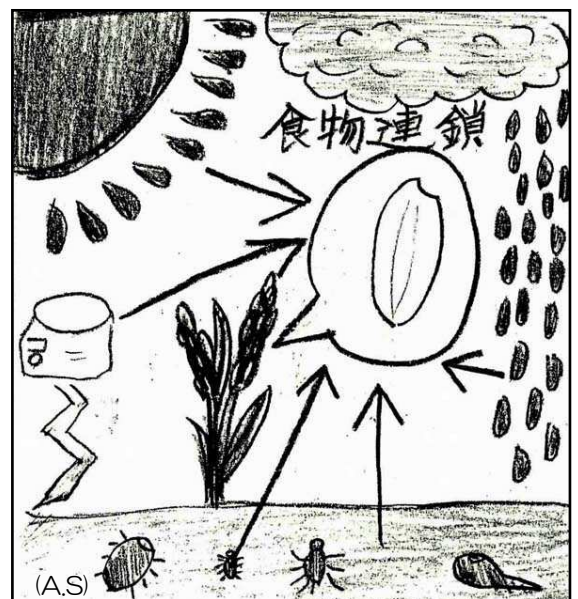
★足踏み脱穀機や唐箕、粃摺り機の説明を聞いたり、使ったりしました。足踏み脱穀機は、まわして稲を入れてもみを取る機械でした。足で踏むと、回るのが速くなって踏むのをやめるとゆっくりになったりする機械でした。唐箕は風を使って、いいもみとゴミや悪いもみを分けていました。幼稚園の頃に見た事はあったけど、風で分けるとは知りませんでした。粃摺り機は、掃除機のサイクロンの仕組みになっていて、米と粃がらを風力で分けるものです。ゴミや粃がらは風に乗っていくけど、重さがある玄米は、カーブで速さに追いつけず落ちていく仕組みがすごいなと思いました。昔の農家はこの作業を毎年やっていて、すいぶん大変ですごいなと思いました。(Y.T)

★粃摺りは、機械の中でもみと玄米に分けることができると思いました。自分の手でも、もみをむきました。唐箕は、くるくると風を起し、もみとわらくすを分けていく機械です。脱穀では、足踏み脱穀機を使いました。足でドラムを回して稲束を当てると、もみがどんどん飛んでいってすごかったです。次に千歯こきを使って、稲をひっぱってもみを取りました。いつも食べているお米がこのように作られているので、大事にしようと思いました(S.S)。

★脱穀では、足踏み脱穀機などはすべて風を使っていて工夫していて、すごいなと思いました。千歯こきは、針のような物が20本位あって気を付けなければならないけれども、昔の物のようではないくらい意外と便利で、使いやすかったです。他にも作業があって、全部したらとても大変な事だなと思いました。最後に赤シャツおやじさんが「食物連鎖」の事を話してくれました。「お米も食物連鎖でお日様から出来ているんだよ」と教えてくれたので、これからもお米の一つ一つを大事にして「いただきます！」をしっかりとしていきたいなと思いました。(N.Y)



(S.S)



(A.S)



# 里山たんけんレポート

## 第 202 回 下大和田谷津田の観察会とゴミ拾い

2016年11月6日（日） 晴れ

開始直前にカケスがギャーギャー騒いで見上げるとノスリをカケスが追いかけていました。谷津田の秋の花々は盛りを過ぎつつあり、葉は黄褐色になって生きものは少なくなっていました。しかし、晴れて暖かくなり、コシロノセンダングサの花にはモンシロチョウ、キタチョウ、キタテハなどチョウの仲間が見られ、ツマグロヒョウモンの飛翔がたくさん見られました。お腹を大きくしたオオカマキリやハラビロカマキリも出てきました。アオジの音が聞こえました。冬鳥のシーズンが始まります。終了直後、こどもがマムシをたま網で捕まえてきて驚きました。トンボの調査では5種、24頭を捕獲、うち17頭にマークして放しました。9月、10月にマークしたものは1頭も捕まりませんでした。アカネの仲間は田んぼの上を飛んでいるものが多いように捕獲できませんでした。

（参加 大人 11 名、高校生 7 名、小学生 2 名、幼児 2 名；報告：網代春男）

## 第 198 回 下大和田 YPP「古代米の脱穀」

2016年11月6日（日） くもり

脱穀は5日の土曜日の予定でしたが、朝、予想外の大雨になってオダがけしていた稲がビッシヨリ濡れてしまい、脱穀はできませんでした。集まってくださった方には申し訳なかったのですが、翌日に順延となりました。

日曜日は晴れ。観察会と並行して行いましたが、年季の入った脱穀機が軽快に動いてくれて予定どおり、緑米、赤米、黒米の脱穀を終えることができました

（参加 大人 10 名、小学生 1 名、幼児 2 名、報告 網代春男）



## 第 199 回 下大和田 YPP「もみすり」

2016年11月12日（土） 晴れ

米づくりの最後の作業はもみすりです。電動のもみすり機を使うので田んぼから車で10分ほどのところにある千葉市農政センターの一角をお借りして行いました。もみすり機に入ればモミがらが外れた玄米になって出てくるのですが、一度にたくさん入れ過ぎると詰まってしまう。量を調整したり、棒で突いたりとちょっとコツがいる作業ですが、子どもたちもすぐに覚えてくれて活躍してくれました。玄米を計って分配用に袋に小分けする作業も並行して行い、予定よりも早く終わることができました。参加した皆さんには持ち帰っていただいたので、さっそく新米を味わった方もいらっしゃったことでしょう。お疲れさまでした。

（参加 大人 20 名、小学生 4 名、幼児 3 名、報告 高山邦明）



## 第 134 回 小山町 YPP「もみすり」

2016年11月23日（水・祝） くもり

小山のもみすりは地元の農家の庭先をお借りして行いました。目の前に紅葉の進んだ谷津を見渡せる縁側の前に2台のもみすり機を置いて作業をしました。お米を機械に入れるのは子どもたちの仕事。モミがらが取れたきれいな玄米が排出口から勢いよく出てくる光景はいつ見ても気持ちが良いものです。黒米の艶やかな黒色は見事です。お世話になった地元の方々やボランティアの皆さんへのお礼のお米（わずかながらですが）の分配もしました。今年は一部田植えができなかった田んぼがあり、また、天候不順の影響もあって収穫は少なめですが、みんなで手をかけた米づくりの成果のお米が食べられるようになってやっぱりうれしいです。

（参加 大人 7 名、幼児 1 名、報告 高山邦明）



## <谷津田・季節のたより>

### 小山町

- 11月 3日 シュレーゲルアオガエルが寝ぼけたような声で鳴いていた。カワセミが田んぼの脇を飛翔（高山）。  
11月 5日 緑米の稲刈りをしているとジョウビタキの声が聞こえてきた（高山）。  
11月 23日 アシ原からアオジの音がする。ツグミのクワッ、クワッという声もした（高山）。

### 下大和田

- 11月 5日 斜面林の上の方からアカゲラの声が出た（高山）。  
11月 25日 雪の重みでヨシなど背の高い草がつぶされ見通しが良くなる。アオジ、カシラダカなどよく見えるようになった。雪のためか昨日までいたトンボはいなくなった（網代）。

## イベントのお知らせ

谷津田ってどんなところ？ と興味をお持ちの方、お米づくりを経験してみたいなと思っている方、谷津田プレーランドプロジェクト（YPP）のイベントには大人から子どもまで、はじめての方でも好きな時にご参加いただけます。家族で、お友達どうして、もちろん、お一人でも気軽にいらして下さい。

連絡先（いずれも）：ちば環境情報センター（TEL&FAX：043-223-7807 E-mail：hello@ceic.info/）

ご注意：・車でこられる方は必ず指定の駐車場に止め、農道などにおかないください。

- ・近くにトイレがありませんので、集合前に一度済ませておくご協力をお願いします。
- ・小学生以下のお子さんは保護者同伴で参加ください。
- ・けがや事故がないよう十分な注意は払いますが、基本的に自己責任でお願いします。

## ▼下大和田 YPP 第 200 回「収穫祭」・201 回「どんど焼きと昔あそび」

今年最後のイベントは収穫祭です。緑米を使ってのもちつきなど、米づくりを振り返りながら楽しみましょう。そして、年明け最初は恒例のどんど焼きです。かかしのお焚き炊き上げをし、火を囲みながらベイゴマなど昔ながらの遊びを楽しみます。

- 日 時： 収穫祭 2016年12月10日（土）9時45分～14時  
          どんど焼き 2017年1月14日（土）9時45分～14時 ☆いずれも小雨決行  
場 所： 千葉市緑区下大和田谷津田（ちば・谷津田フォーラムのホームページで地図をご覧ください。  
          また、ご連絡いただければ地図をお送りします。）  
集 合： 中野操車場バス停向かいラーメンショップ脇に9:45（JR千葉駅10番成東あるいは中野操車場行きのちばフラワーバスで45分<千葉駅発8:25、8:40など> 料金は520円）  
持ち物： 弁当、飲み物、長靴、帽子、軍手、敷物など。収穫祭ではお皿・お椀・はし。どんど焼きでは正月飾りなど燃やしたいもの。  
参加費： 収穫祭 小学生以上一律500円（食材費を含む特別料金です）、小学生未満無料  
          どんど焼き ちば環境情報センター会員および家族100円、一般300円、小学生未満無料  
主 催： ちば環境情報センター 共 催： ちば・谷津田フォーラム

## ▼第 204 回 下大和田 1 月の谷津田観察会とごみ拾い

谷津下流部を巡って新春恒例のバードウォッチングを行います。長靴が必須です。

- 日 時： 2017年1月8日（日）9時45分～12時 ☆今回は第2日曜日になります。小雨決行  
場 所： 千葉市緑区下大和田谷津田（同上）  
集 合： 中野操車場バス停向かいラーメンショップ脇に9:45（下大和田 YPP に同じ）  
持ち物： 筆記用具、飲み物、長靴、帽子、敷物、ゴミ袋、午後まで活動する方は弁当など  
参加費： 100円（小学生以上、資料代など）  
主 催： ちば環境情報センター・ちば・谷津田フォーラム

## ▼ちば里山くらぶ活動日 谷津田の森と水辺の手入れ

- 日時：2016年12月11日（日）、12月16日（金）いずれも9時45分～15時  
場所：千葉市緑区下大和田谷津田（同上） 持ち物：飲み物、弁当、長袖長ズボンの服装、長靴、帽子、敷物  
主催：ちば環境情報センター

## ▼第 135 回 小山町 YPP「あぜの手入れ」

来年の米づくりに備えて荒れた田んぼのあぜの手入れをします。

- 日 時： 2016年12月17日（土）10:00～12:30、小雨決行  
場 所： 千葉市緑区小山町 リンドウ広場近隣の農家庭先（ご連絡いただければ地図をお送りします）  
持ち物： 飲み物、長靴、帽子、軍手、敷物。  
参加費： 100円（小学生以上、資料代など）  
主 催： ちば環境情報センター

編集後記 下大和田も小山ももみすりの作業が行われ、今年の米づくりが終わりました。7月後半の低温と梅雨明けの遅れ、8月の相次ぐ台風の来襲、9月の記録的な日照不足と天候不順の影響を受けて、コシヒカリも古代米も収穫量は今ひとつでした。それでも自分たちの手で育てた稲で実ったお米を食べるのはやはりこの上ない喜びです。初めて YPP に参加された皆さんは新米をおいしく召し上がったことと思います。そして、米づくりを続けたことで、谷津田に暮らす多くの生きものたちの命を育むことができたことも忘れてはいきません。YPP に活動に協力して下さった皆さんに心より感謝を申し上げます。ありがとうございました。（高山 邦明）