

# 魚野のかけ橋

かけ橋とは…

- 農地と担い手をつなぐ…
- 現場と農政をつなぐ…
- 消費者と農業者をつなぐ…
- 農地と農村をつなぐ…
- 次の世代と農業をつなぐ…

かけ橋



ぬか釜で炊いたご飯でおにぎりを (食育出前授業 大崎小)

## 米からのおくりもの

南魚沼市立大崎小学校

5年担任 宇佐美 祐子



「南魚沼といえばコシヒカリ」  
「米の生産第一位は新潟県！」…

5年生に進級したばかりの子と、もたちに「米について知っていることは？」と問いかけると、次々に答えが返ってきました。そんな子どもたちと、4月から米を通していろいろな体験をしてきました。

地域の農家さんでの筋蒔き見学。種もみの発芽からのパケツ稲の栽培。そして、学校田での米作り。市の農林課、商工観光課のご協力を得て、コシヒカリの歴史についても学習しました。様々な体験を通して子どもたちは、毎日食べているお米には、かかわる人のたくさん努力と工夫、そして課題があることを知りました。

11月の食育出前授業では、農業に携わる方の思い、食の大切さについて、農業委員会の方から分かりやすく講話していただきました。学校田の米の収穫を終えたばかりの5年生にとって大変興味深い内容でした。ぬか釜体験では、初めて見るぬか釜に興味津々の子どもたち。籾殻が燃料となることを教わり、昔の人の知恵に感心しながら着火までを見守りました。目を輝かせておにぎりを頬張る子どもたちからは「甘い！」「おいしいね」と声が上がりました。米作りの苦労と知恵、食の大切さを実感する貴重な学びの機会となりました。

学びを通して「米からのおくりもの」をたくさん受け取った子どもたちには、これからも食に関心を持ち、食べることを大切にしていってほしいと思います。また、米どころ南魚沼に生まれ育ったことを誇りに、その素晴らしさを伝えていける人に育ってほしいと願います。

南魚沼市農業委員会へのお問い合わせは

電話 025-773-6664 FAX 025-773-6710

E-mail nouchi@city.minamiuonuma.lg.jp までお願いします。

# 食育出前授業

農業委員会では、毎年小学5年生を対象に、市内5校程度で食育出前授業を行っています。

これは、故郷の誇る「南魚沼産コシヒカリ」の味の再確認、そして「お米ができるまで」と「食べることの大切さ」を児童たちに学んでもらうことを目的に実施しています。

授業では、学校田で児童たちが育てたお米など地元のコシヒカリをぬか釜（写真）で炊きます。ぬか釜とは、落ち葉の杉を着火材、もみ殻を燃料として、羽釜で炊くかまどのことです。児童たちには、ぬか釜の中にもみ殻と杉の葉を入れてもらいます。ご飯が炊き上がるまでの時間を利用して、お米ができるまでの作業工



ぬか釜にもみ殻を入れます（おおまき小）

程やごはんを食べることの大切さなど、2つの講話を行います。

最後に、炊き上がったご飯で児童たち自らおにぎりを作り、まずは何もつけずにお米本来の味を楽しんでもらっています。

## 食育感想文

おおまき小学校 6/15実施



5年 西野 叶人  
ぼくは、お米のことについて、あまり分かっていませんでした。出前授業に来てくださった人に説明してもらい、お米のことがよく分かりました。例えば、お米が最初に伝わったのは、九州地方だということが分かりました。説明がとても分かりやすかったので、家族にも説明しようと思います。

お米もとてもおいしかったです。家族のみんなにも食べてもらいたいです。

5年 松原 椎菜  
出前授業でわたしは初めてかまでお米をたいて、おにぎりを作って食べました。

わたしが出前授業で分かったことは、食という漢字の意味です。食べるということは、人を良くしてくれます。そのことを学びました。



食育出前授業の様子（おおまき小学校）

それと、初めてかまでいただいたごはんを食べたとき、とてもおいしかったです。初めて食べたので、少し変わった味だと思いましたが、おいしかったです。

担任 鈴木 貴大

私は初めてぬか釜でお米を炊く体験をしました。何よりも興味を持ったことは、もみ殻やスギの葉を使って炊くということでした。食べ物としては使われないもみ殻が、おいしいお米を食べるために使われることに感動しました。

石打小学校

6/29実施



5年 阿部 睦未

私が、ぬか釜体験でおどろいたことは、ぬか釜でいただいたご飯と、すい



食育出前授業の様子（石打小学校）

飯器でいただいたご飯の味がいいです。家で食べるご飯ももちろんおいしいけれど、ぬか釜でいただいたご飯の方が甘くて、やわらかくて、すごくおいしかったです。いろいろなお米の説明を聞いて、知らなかったことがたくさん分かってよかったです。私は、更にお米に興味をもつことができたので、これからもたくさん調べていきたいです。

5年 中澤 愛理

ぬか釜体験を通して、農家の方がいろいろなところに気を配りながらお米を作っていることを知りました。水の管理をしたり、安全なお米を作るために検査を徹底したりすることは、とても大変なことだと思います。

私は稲作の歴史を初めて知りまし  
た。三千年も前から稲作が始まっ  
ていたことには驚きました。また、稲  
わらをしめ縄やぞうりなどにして再  
利用していたこともすごいと思いま  
した。

担任 原 寛一

南魚沼市に赴任して初めての給食  
で塩沢産コシヒカリを食べた時に感  
動したことを今でも覚えていますが、  
ぬか釜で炊いたお米はそれをも上回  
るおいしさでした。SDGs（自然  
環境を大切にすること）という観点から  
も、米ぬかを再利用することはとて  
も重要なことだと感じました。先人  
の知恵に感服しました。

## 大崎小学校

11/2実施



5年 岡村芽依

農業委員会のみなさんが用意して  
くださったぬか釜で、二種類のお米  
をたいてもらいました。初めてぬか  
釜を見て、昔の人はこんな道具を  
使っていたのだな、と思いました。  
ぬか釜でたいたご飯は、あたたか  
く、甘くておいしかったです。

5年 中島希実

お米についてのお話をお聞きして、  
ご飯をバランスよく食べることはと  
ても大事なことだと分かりました。  
ぬか釜体験では、すぎの葉やもみ  
がらを入れて火をつけました。とて



食育出前授業の様子（大崎小学校）

も楽しかったです。これからもお米  
を大切に食べようと思います。

5年 米山大雅

お米には、たくさん栄養がある  
ことを教えていただきました。ゆっ  
くり消化するのでおなかへりにく  
いというのも分かりました。

ぬか釜でたいたご飯は、すい飯器  
でたいたご飯よりおいしいと感じま  
した。

## 中之島小学校

11/9実施



5年 中澤杏向

私は昔の人がかまでご飯を炊いて  
いるなんて初めて知りました。昔は  
火を使ってご飯を炊いていたとは思  
像もつきません。実際に火を付ける  
ところを見ました。お米のからが燃  
料になるなんて不思議な感じです。

炊けるのを待っている間にお米の  
クイズや勉強をしました。お米の話  
を聞くとドローンで肥料をまいてい  
たという話を聞いてびっくりしまし  
た。どんな感じで肥料をまくのか、  
ちょっと見てみたいですね。先生の話  
をじっくり聞いて、お米ができるま  
でを知ることができて勉強になりま  
した。

今日食べたおにぎりは今まで食べ  
たことのないおいしさでした。あま  
りにもうますぎたので、5個も食べ  
ちゃいました。みんな、30人で6  
キロのご飯を食べるなんて、びっく  
りです。それくらいおいしかったで  
す。そして、かまがめちゃくちゃ大  
きくてびっくりしました。何人家族  
で使うのかちょっと気になりました。

担任 尾身大地

釜のふたを開けると立ちあがる湯  
気、米の香り。驚くほど甘いご飯。  
やはり釜で炊いたご飯は違います  
ね！子ども達は「何個でも食べた  
い。」「もう、〇個目だよ！」と目を  
キラキラと輝かせていました。おか  
ずはなく、塩と、ごま塩だけ。コシ  
ヒカリのおいしさと自分で栽培した  
こと、ぬか釜の3つがかけ合わせり  
それはおいしくてたまらない様子で  
した。これが、「お米の味がよく分  
かる」自慢のコシヒカリですね。

初段で米を炊くことができる。先  
人達の知恵は本当にすごいなと感心

させられます。くんたんにすれば畑  
の肥やしになり、灰にしても利用価  
値がある。本当に稲や米というもの  
は捨てる場所がないです。私自身  
も農家に生まれ、幼少期から稲作を  
してきました。現在も家族で稲作を  
しています。子どもの頃に祖父母と  
新米や餅、赤飯を炊くときにぬか釜  
で炊飯をし、火の番をしながら、煙  
の匂いが目にしみたことを懐かしく  
感じました。

今はスイッチ一つでご飯が炊ける  
時代です。そのような時代だからこ  
そ、釜でご飯を炊き、お米を味わう  
ことはとっても貴重な経験になりま  
した。このような機会を与えてくだ  
さった農業委員会の皆様をはじめ、  
協力いただいた皆さんに感謝します。  
ありがとうございました。



食育出前授業の様子（中之島小学校）

## 認定農業者との意見交換会（開催報告）

6月25日(金)ふれ愛支援センターで今年度の意見交換会が開催されました。

当日は、新潟県農林水産部、南魚沼地域振興局農林振興部、JAみなみ魚沼の来賓と、認定農業者会役員10名、農業委員・最適化推進委員12名ほか合計34名参加で行われました。

初めに、新潟県農林水産部の牛腸技監兼政策監より「新潟県農政の展開方向」と題し講演があり、持続可能な農業実現のための県内農業の現状と課題、県が進めている政策を説明いただきました。

JAみなみ魚沼からは、地域農業発展のための振興計画について説明いただきました。



意見交換会では、「補助事業導入時の下限面積設定において、地域の実情を踏まえてほしい」との意見や「米価の下がらない取り組み」、「担い手の確保」、「農作物栽培高度化施設用地の定義と扱い」について質疑がありました。新型コロナウイルスの影響で懇親会はありませんでしたが、有意義な意見交換会となりました。

（原澤眞委員）

## 農地利用最適化推進委員の紹介

欠員に伴い募集していた大巻地区の農地利用最適化推進委員について、7月総会で議決され、以下のとおり委嘱することとなりました。



島田 徳敏

（1期目／宇津野新田）

任期 令和3年7月26日

～令和5年7月19日

## 市表彰が贈られました

### 南魚沼市表彰



南魚沼市表彰条例により、小野塚清一前農業委員会長が、15年にわたり農業委員として尽力されたことに対し、市長より表彰されました。

## コシヒカリを新嘗祭に献上しました



10月12日(火)に令和3年度新嘗祭献穀者に選ばれた板鼻喜久雄さんと息子の正和さんが市長を表敬訪問しました。板鼻さんのお米は11月23日(勤労感謝の日)に行われた新嘗祭に献上されました。

## 農業委員会の主な活動

- 7月26日(月) 第7回農業委員会総会（大和庁舎）
- 8月23日(月)～31日(火) 第一回農地パトロール（市内12地区）
- 8月25日(水) 第8回農業委員会総会（大和庁舎）
- 9月27日(月) 第9回農業委員会総会（大和庁舎）
- 10月25日(月) 第10回農業委員会総会（大和庁舎）
- 11月2日(火) 食育出前授業（大崎小学校）
- 11月4日(木) 第二回農地パトロール（市内全域）
- 11月9日(火) 食育出前授業（中之島小学校）
- 11月25日(木) 第11回農業委員会総会（大和庁舎）

## 編集後記

新型コロナウイルスが発見されてから2年以上が経過し、賛否両論の中、第5波が始まった頃にオリンピック・パラリンピックが開催された。どうなるのかと思われた感染者数が現在は激減し、緊急事態宣言が解除はされたが、多数での会食が出来ない状況である。早く多数での会食ができるようになることを祈るばかりである。

（志太一委員）

農業者経営移譲年金受給者の皆さまへ  
もうすぐ

# 確定申告

の時期です！

農業者経営移譲年金は後継者または第三者に経営を譲ることで受給できる年金です。

後継者移譲の場合、後継者の名前で農業所得の申告をしてください。

受給者の名前で申告をすると農業経営の再開となり、経営移譲年金の支給停止となります。

もうすぐ確定申告の時期となりますので、ご注意ください。

ご相談は、農業委員会事務局窓口へ。