

概要



 ミツハシライス

米卸売から炊飯事業、
冷凍事業を営む、
創業70年を超える
お米の一貫メーカーです。

取組紹介

小学校へのお米の出前授業について

株式会社ミツハシでは「お米・ごはんの魅力」を伝える為、
横浜市の小学校を中心に年間20校以上に訪問し、
出前授業を実施しています。

日本の未来を担う小学生に美味しいご飯とお米の魅力を
伝えたいという想いを持って取り組んでいます。

団体名	株式会社ミツハシ
所在	〒221-0052 神奈川県横浜市神奈川区栄町3-4 パシフィックマークス横浜イースト3階
創立	1951年10月1日
代表者	代表取締役会長兼 CEO 三橋 美幸(みつはし よしゆき)
会社HP	https://www.3284rice.com/

出前授業の内容について※一部を抜粋し紹介

①お米の座学

【品種】

日本人の食卓に並ぶジャポニカ米という種は普段食べ慣れているため馴染みがありますが、その他にも主に東南アジアで主に食べられているインディカ米などの種もあります。お米には多くの品種があること、世界各国で食べられていることなどを授業でお話し、実際に見たり触れたりすることで学んでいきます。

実際に用意するのが難しいものは、資料を投影してご紹介します。例えばアメリカで行われている飛行機で空中から種まきを行う様子などを映し、お米に対して幅広い興味を持ってもらうよう努めています。

【生産量と消費量】

日本の主食の中心は長い間お米だったので、世界中でもトップクラスの生産量と消費量だと思っている子どもたちは多いです。しかし実は日本のお米の生産量は世界第10位ほどとなっており、第1位と比べると生産量、消費量ともに約20分の1程度です。人口や食生活の違いがありますが、日本のお米の現状についてお話しします。日本では気候の良さや水が豊富であること、長い間培われた丁寧な稲作が合わさり、非常に高い品質のお米を栽培していることも伝えています。

座学をきっかけにお米に対するの関心も高まり、もっとお米を好きになっていただきたいと思っています。

②お米の加工方法体験

実際にお米の加工方法を体験してもらいます。

【稲穂から粳を取る『脱穀』】

千歯扱き(せんばこき)などかつての脱穀機器も見てもらった上で、子どもたちが簡単に脱穀体験できるようペットボトルのキャップに穴を開けたものを使用して、『脱穀』体験をしてもらっています。子どもたちは一つの稲にどのくらいの粳がついているか楽しそうに数えています。



座学を真剣に聞く生徒の皆様

【もみ殻を取り玄米にする『粃すり』】

すり鉢と野球ボールを使用して擦り合わせることによって『粃すり』を体験してもらいます。もみを取ろうと力いっぱいボールをすり鉢にすり合わせている子どもたちが印象的です。

【玄米から糠（ぬか）を取り除く『精米』】

玄米を瓶の中に入れて棒を差し、中ですり合わせるによって精米を行う昔ながらの方法を実演してもらいます。その方法の大変さを見学した後、精米機を使って精米する過程を見学します。

こうして稲から白米が出来上がり、普段食べる白いご飯はこのようにして生産、加工され食卓に並んでいるということを体験を交えて学びます。



『精米』の実演

③お米の炊飯方法

自宅でできる美味しいお米の炊き方を実施します。

「すばやく洗米することで糠（ぬか）の匂いを吸収せず食味が良くなる。」

「十分に浸漬（しんせき）することで水分をたっぷり含んだふっくらしたお米になる。」

「炊きあがり後に蒸らすことで水分を均一にさせる。」

「蒸らした後にほぐすことで表面の余分な水分を飛ばす。」

こうした丁寧な炊飯方法がお米を美味しくするというを実際に炊き立てのご飯を食べることで感じてもらいます。

その後、多くの子どもたちがご家庭で実践し「美味しいごはん作れたよ!」といった手紙を頂くことも多くあります。

それは非常にうれしいことですし、出前授業を続けていく上で励みになっています。



『ほぐし』の実演

ミツハシライスではこのような内容の出前授業を行い、お米の魅力をお伝えしています。出前授業を通して、食の大切さや日本の食文化への理解を深めてもらい、未来の食を担う子どもたちに、お米の素晴らしさを引き続き伝えていければと考えています。