

東京農業大学稲花小学校

学校だより【10月11日】第26号



収穫祭の準備も進んでいます

本校の児童たちは、様々な路線の電車やバスを使って、あるいは、徒歩で通学してきます。二学期に入り、通学のリズムも身につき、また、公共交通におけるマナーも、向上してきたようです。大きな遅刻も少なくなりました。一方、大学のキャンパス内には、いろいろなどんぐり、木の実、素敵な形の落ち葉や枝、ここ数日は銀杏など、楽しいもの、珍しいものがいっぱい。子どもたちを誘惑しているようです。11月1日(金)、2日(土)、そして3日(日曜日・文化の日)は東京農業大学の学園祭である「[収穫祭](#)」が開催されます。学生たちの手によって毎日行われる装飾門の工事にも、子どもたちは興味津々。期間中は混雑が予想されますが、子どもの手をしっかりと握って、収穫祭の文化学術展、模擬店などを楽しんでいただけたらと思います。

美味しいお米を美味しく味わう

東京農大副学長である山本祐司教授から、教授も執筆者の一人である冊子「なるほど！ コメの新発見(全国農業協同組合連合会)」を頂きましたので、農大稲花小学校の1年生全員に配布いたしました。脳、腎臓、肝臓などに良いはたらきをするお米の健康機能が説明されています。稲花小学校の教職員もしっかり勉強しました。



同日、東京農大の卒業生である[株式会社あらい農産](#) 新井健一様から、一人300グラムずつのお米を頂戴しました。これは「彩のきずな」という品種で、田んぼには東京農大が包括連携協定を締結している[キューピー株式会社](#)のキューピーグループで利用している卵の殻を散布して栽培されたとのこと。これを[卵殻米](#)というそうです。もちろん、卵黄はマヨネーズに使われました。冊子とお米をいただき、皆様の応援で、美味しい食育の機会となりました。

秋のメニュー

本校の給食は、様々な工夫があり美味しいものです。例えば10月10日は、とくに秋らしい献立、「さんまの塩焼き」「芋もちじる」そして「柿」などでした。「さんまの塩焼き」には、骨があります。



栄養教諭にも指導を受けて、子どもたちは、ちょっと食べにくい「さんまの塩焼き」にも、チャレンジしていました。最初は残してしまうこともあるかもしれませんが、食べられない食材や料理でも、給食という機会を使えば食べられるようになり、子どもたちの食の世界が広がることを期待しています。

タイ米って細長い

本校の子どもたちが田奈の水田で栽培した稲、毎日給食で食べている稲は、皆、丸くてもっちりとしたジャポニカタイプと呼ばれる種類です。しかし、熱帯の国々では、細長くてもっちりとしたインディカタイプと呼ばれる種類のお米もあります。エスニック料理のレストランなどで味わったことのある方も多いことでしょう。タイのグリーンカレー、インドネシア風チャーハンであるナシゴレン、シンガポール風チキンライス海南鶏飯などを作るのにもぴったりのお米です。

東京農業大学が包括連携協定を締結している[木徳神糧株式会社様](#)からインディカタイプである「タイ香り米」が中に入ったかわいいストラップを頂きましたので、一年生全員に配布いたしました。香り米はジャスミンライスとも呼ばれるように、独特の甘い香りがするお米です。子どもたちは日ごろの学習でジャポニカタイプをよく見ているので、細長いお米は興味深かったようです。翌日は、このストラップをランドセルに着けている子どももいました。農大稲花小学校の子どもたちにはこれからも、日本のいろいろなお米、世界のいろいろなお米に親しんでいってほしいと思います。

