

# 「とちぎの子ども育成憲章」の実践

活動名	「棚田の郷かぶと」での青少年育成と地域活性化への挑戦
場所	茂木町山内「棚田の郷かぶと」

## 関連する憲章の条文

- 一、子どもたちとともに 学び 喜び 励ましあい 社会の一員としての自覚を育てます
- 一、とちぎの豊かな自然 伝統 文化を守り 子どもたちに引き継ぎます

(社)真岡青年会議所では、茂木町山内の中山間地かぶと集落協議会が主催する棚田オーナー制度の「棚田の郷かぶと」に参加、協力させていただきました。私たちの愛する故郷をもう一度見つめなおし、未来ある子どもたちのためにこのよき故郷を残したいという思いから、棚田米を作ってみたい、自然との活動にチャレンジしたい、子どもに体験をさせてみたいという家族と共にさまざまな体験をしました。

お米は、1年かけて作ります。おいしいお米を作るためには、手間隙と愛情をたっぷりかけ、また、いくつもの工程を経なければなりません。ここではさまざまな工程の中から、親子同士や協議会の方々とのおいしくあいの場面を中心にいくつか紹介します。



田植え後にみんなで記念撮影

## くろかけ

くろかけとは、田んぼの水をせき止める土手を作る作業です。収穫後の土手は、モグラやねずみに穴をあけられていることがあります。それらの穴から水が漏れ出しては、おいしいお米はできません。おいしいお米を作るのに大切な作業です。

慣れない手つきながらもみな一生懸命作業を行っていました。



くろかけの様子



みな一生懸命

## 田植え

田んぼに稲を植えなければ、稲作は始まりません。稲作において最も希望に満ちた作業です。ここでは全て手作業で行います。

初めに植え方の説明を受けます。説明後、早速田んぼに入り苗を植えます。家族で泥んこになりながらも楽しく行うことができました。



苗植えの指導



田んぼに入って苗植え開始



一生懸命な子どもたち

## 草刈り

土手や田んぼの中に伸び伸びと育った雑草は、稲の生長や棚田の景観にはあまりよくないので刈ります。土手は草刈り機を使い、田んぼの中は、手作業で草とりをします。子どもの背ほどもある雑草を親子仲良くとりました。



土手の草刈り



みんなで草取り

## 稲刈り

稲作において最もやりがいのある作業です。当日はあいにくの雨でしたが、カッパを着てみな作業を行いました。鎌を使い一株ずつ手作業で刈り取ります。刈り取った稲は、数株まとめて田んぼに設置した物干し竿のようなものにかけます。これを「おだかけ」といいます。おだかけは、よりお米をおいしくするための作業です。



カッパを着ての稲刈り



期待に胸膨らむ収穫



おだかけ

## 脱穀

おだかけした稲が、食べるお米に変わる作業です。子どもたちにはぜひ体験してもらいたい作業でしたが、あいにくの雨でできませんでした。後日協議会の方々が行った作業風景です。おだかけは、機械化の進む今日、決して効率の良い作業とはいえませんが、この手間が一味も二味も違うお米を生み出しています。



おだかけした稲を脱穀している様子

## 収穫祭

稲刈り、脱穀と雨に見舞われましたが、今回は晴天に恵まれました。棚田で出来上がった新米が配られました。また、もちつき、さつまいも掘り、石窯ピザ作りと盛りだくさんな内容の一日となりました。棚田の新米や地元の野菜を使った料理などのおいしいものをおなかいっぱい食べることができました。思い出に残る一日となりました。



出来上がった新米配付



盛り上がる収穫祭

棚田米づくり以外にもじゃがいもやさつまいも作りも行いました。また、自分で使うお箸も作りました。さらには、大谷石を使いピザを焼くための石窯まで作りました。そこでのピザ焼きは親にも子どもにも大人気でした。その他にも、もちつきや流しそうめん、棚田のファッションショーなど、ここに来ると必ず楽しいことが待っているといわんばかりの企画が盛りだくさんでした。

また、毎回作業を行うたびに、協議会のお母さんたちが昼食の準備をしてくれました。雨の稲刈りのときの暖かい昼食は、本当に身も心も温まりました。



石窯でのピザ作り



本格的な流しそうめん



おいしいおにぎり



あったかい味噌汁