



© 25 SANRIO CO., LTD. APPR. NO. L65682

NIE
教育に
新聞を

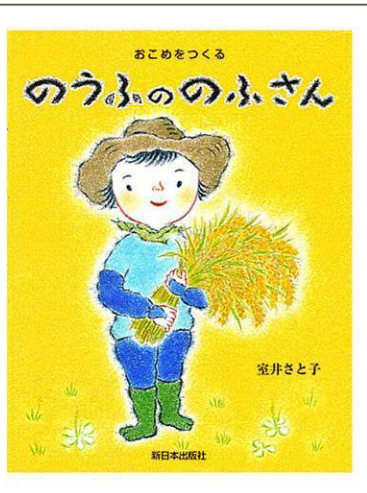
4

小学1・2年生向け

おこめをつくる のうふののふさん

むらい 室井さと子作

お米はどうやって作るのでしょうか？
山の斜面に広がる棚田と呼ばれる田んぼで、お米を作っているのふさんの1年間を見てみましょう。春、のふさんは、田んぼに水を張り、種モミから育てた苗を、他の農家と助け合いながら機械や手で植えます。草を取り、山から流れる栄養たっぷりの水も田んぼに流れるように工夫します。米作りのポイントは「みずの りょうと おんどが とても だいじです」と、のふさんは言います。台風や大雨で流されないように守ったイネの穂が実り、秋、黄金色になると稲刈りをします。でも、そのままでは食べられません。刈り取ったお米はどうすれば食べることができるのか、続きを読んで調べてみてください。



(新日本出版社 1540円)

小学3・4年生向け

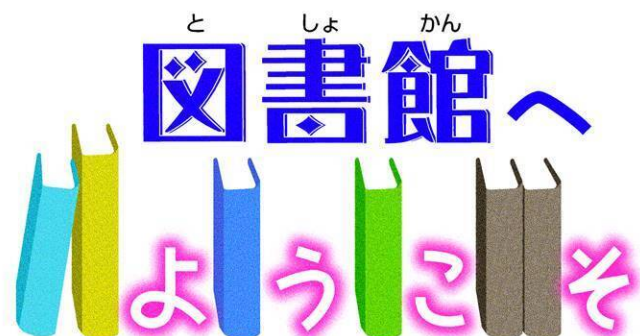
食べもののひみつ② すがたをかえる米

「食べもののひみつ」編集室編

お米を材料にしてできる食べものは何でしょう？ 答えは、団子にせんべい、みりん。ホント？と思った人は、この本に詳しい作り方が写真付きで紹介されていますので見てみましょう。例えば、団子。米の粉に水を入れ、手でこねます。セイロで蒸して、もちつき機でつき、生地を機械に入れると…団子が4個ずつ串に刺さって出てきます。焼いて、甘辛いしょうゆ味のたれをからめると、お米が焼き団子に変身！ 次はせんべい。米の粉に熱湯を入れて練り、蒸して、つき、水につけてアクを取り、またつきます。生地を薄く延ばして丸く型ぬきをして、太陽の光にあてて干し、炭火で焼いてしょうゆをぬると…香ばしいせんべいが出来ました。



(理論社 3300円)



話題の「米」もっと知ろう

実りの秋です。おいしい新米は食べましたか？ 「令和の米騒動」で、特に話題の「米」。お米ができるまでや、お米の加工品、歴史上の人物が食べていたご飯、米作りにパワーをもらった青年の物語など、米をテーマに本を紹介しします。(山梨県立図書館 小林和美) =毎月第2週に掲載します

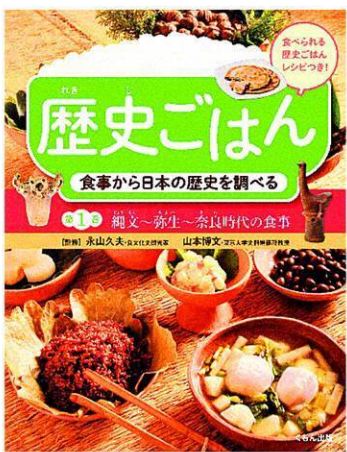
小学5・6年生向け

歴史ごはん 食事から日本の歴史を調べる

第1巻 「縄文～弥生～奈良時代の食事」

ながやまひさお やまもとひろふみかんしゅう 永山久夫、山本博文監修

お米が日本にやってきたのは、縄文時代の終わりごろ。米作りが盛んになった弥生時代には、お米は主食になりました。土器の外側にすが、内側に米粒がこびりついているので、多めの水で煮るようにして炊いたと考えられています。右川原の遺跡では、なんと、おにぎりのように三角形にまとめられた米が発見されています。では、邪馬台国の女王、卑弥呼はどんなご飯を食べていたのでしょうか？ 当時のご飯を再現したもののがこちら。赤米を蒸したご飯、カブなどの野菜スープ、タイのなます、イワシ、イノシシの肉、蒸したヤマモモやムカゴ、クリ・クルミ、ワカメと豆醬のあえものです。お米に注目して日本の歴史ごはんを楽しんでみませんか？



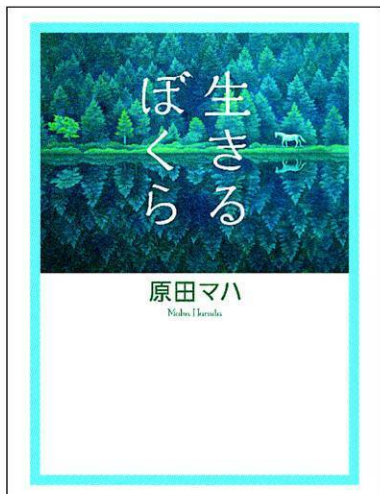
(くもん出版 3080円)

中学生向け

生きるぼくら

はらだ 原田マハ著

中高時代のいじめがきっかけで、引きこもりとなった24歳の麻生人生は、ネットゲームの合間に、母が用意するコンビニ弁当やカップ麺を食べ暮らしていました。ある日、母が手紙と年賀状を置いて失踪します。年賀状には懐かしい祖母の余命がわずかと書かれており、人生は長野県まで会いに行きませんが、祖母の反応は「……どちらさま？」。人生は、認知症になった祖母から、もう1人孫だと名乗る女性、つぼみと一緒に客としてもてなされます。かまどで炊いたおいしいご飯を食べ、祖母がこのお米を作ったと聞き驚きます。祖母の家の近くで仕事を見つけた人生が、働きながらつぼみと一緒に米作りを始めようとした矢先、祖母の認知症が一気に進み…。



(徳間文庫 759円)