



# たんぼだより



2015.9.14

さあ、稲刈りです！！



スズメ避けの網を外し、みんなで稲刈りです



ふたつの台風が接近し、秋の長雨で  
たんぼの中はドロドロ…網を外すのも  
稲を刈るのも一苦労  
それでも力を合わせ、鎌を使って  
かりかりかり、ざくざくざく……



ワラを使って束ねます



ぎゅっと縛らないと落ちてしまうので



12家族と先生達でここまで刈る事が出来ました!!



この一区画は、そら組といなほ組が  
刈り取る稲



刈ってきた稲は園庭ではざ掛けして天日干しをします。稲刈り直後の籾は水分が多く、そのままでは保存中に味、風味が悪くなり、カビが生えてしまうのです。

天日干しする事で甘み・旨味が増し、最後まで茎からの養分が行き渡るとい説や、太陽光に含まれる紫外線によって旨味が増すという説があるようです。

いずれにしても、大地からの恵みと天からの恵みを頂いて美味しいお米になるようです。