

# スクール

# 飛び出せ 学校

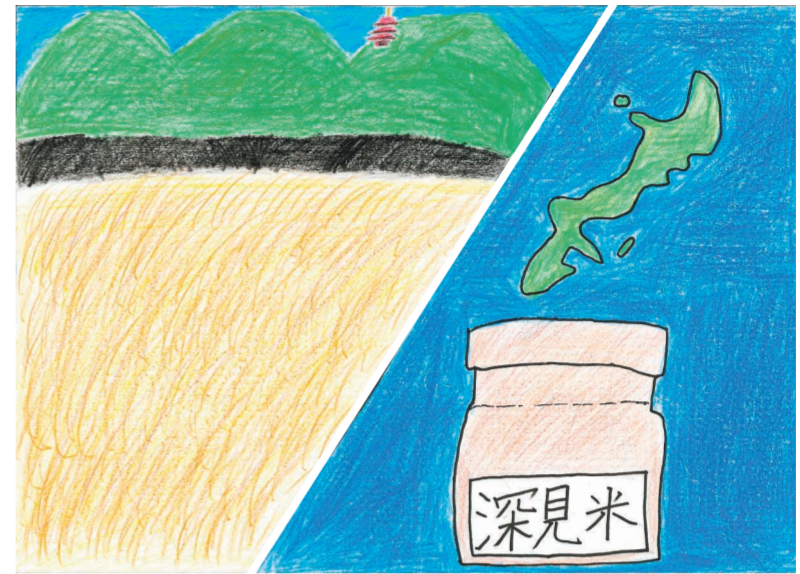
この新聞は深見小学校の4、5年生(棚原一重教諭、佐藤真琴 講師=11人)が、大分合同新聞社の記者と一緒に作りました。

## 大分合同小学生新聞

発行者 宇佐市 深見小学校 4・5年生



# 安心院 自慢の米作り



私たちの住む宇佐市安心院町はおいしい米作りが自慢です。切り帯は田んぼで、秋には稲が黄金色になります。私たちは安心院でお米を作っている山口義政さん(74)と菅原維範さん(74)にインタビューして、安心院のお米がおいしいわけや「献上米」について調べました。さらに、山口さんの田んぼの一部をお借りして、自分たちでお米を作ったり、作ったお米を沖縄県の小学校に送ったりする活動にも取り組みました。

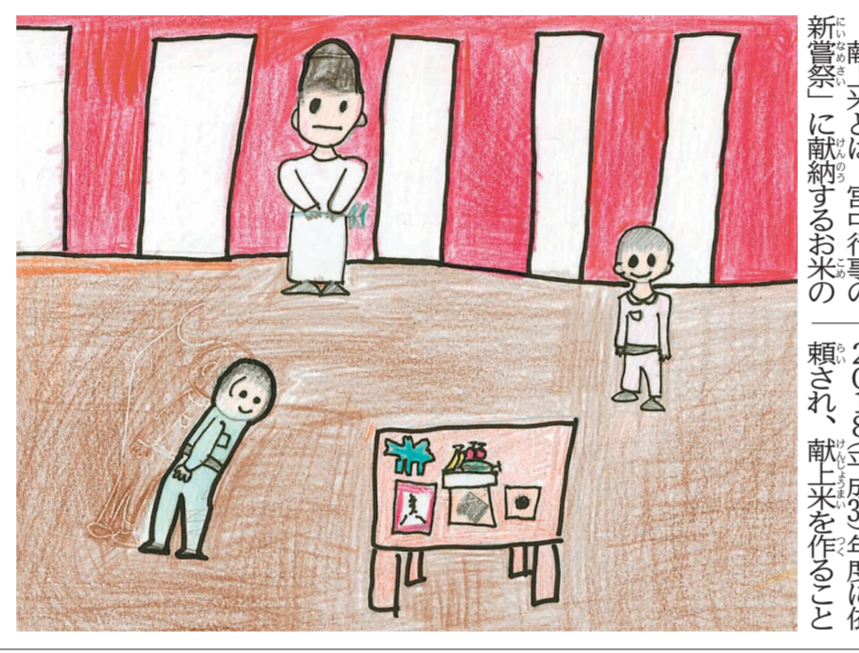


## 山口さんに教わった育て方

私たちは、安心院町の深山地区鳥越の山口義政さんの田んぼで米作り体験をしました。山口さんの田んぼは、1750平方メートルの田んぼが二つあります。その一部を私たちに貸してくれ、お米を作りました。5月28日、田植えをしました。初めて田んぼに入りましたが、土が柔らかく、膝下まで土に埋まってびっくりしました。9月29日、稲刈りをして、鎌を使ってお米を脱穀しました。お米は、深見にある稲刈り場へ運び、お米を脱穀して、お米を乾燥させてお米になります。



山口さんに言われたことに注意して安全に使えてよかったです。山口さんが米作りで一番苦労しているのは、水の管理です。雨が降ると田んぼの水が増え、土が柔らかくなって稲が倒れるから大変です。干ばつや害虫なども大変で、いろいろな対策をしています。



## 菅原さんごだわりの献上米

私たちは、安心院町の津房地区で農業を営んでいる菅原維範さんに「献上米」について取材しました。献上米とは、宮内庁の「新嘗祭」に献納するお米のことです。大分県からは、市町村の持ち回りで毎年1升の献上米を宮内庁に納めています。菅原さんは2018年産30年度に依頼され、献上米を作ることになりました。

## 東風平小との交流

私たちは、沖縄県八重瀬町の東風平小学校4年1組の皆さんと交流しています。私たちの担任の先生が、沖縄県石垣島の出身という事がきっかけで始まった交流です。昨年6月20日にテレビ電話で交流しました。その時、私たちは、大分県の特産物である安心院のブドウ、日田市のナシ、国東市のタチウオ、大分市の関あじ・関さばや、鏡光スボットの宇佐神宮、耶馬溪の水の上スキー、竹田温泉花水月、日出町のハーモニーラ

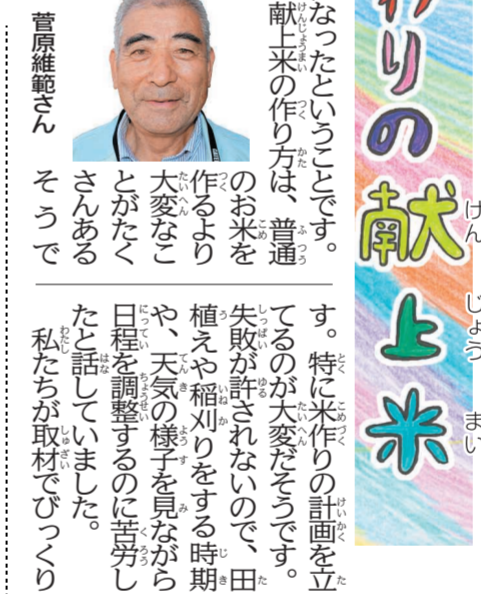


テレビ電話をしたところ、東風平小の皆さんは興奮していました。私たちは自分たちが作ったお米がこんなに喜ばれるのは思っていなかったのです。とてもうれしかったです。

私たちは、米作り体験と山口さんへのインタビューを通して、おいしいお米を作るための苦労と工夫を知ることができました。11月25日に出来上がったお米をみんなで食べました。苦労して作ったお米は、とてもおいしかったです。

## 自然の力のおかげ

安心院のお米がおいしいのはなぜでしょう。私たちは菅原さんにその理由を尋ねました。すると、四つの事がわかりました。一つ目は、気候です。夏の昼と夜の気温の差が大きいのでお米がおいしくなるそうです。気温の差が少ない沖縄県のような亜熱帯地域では、おいしいお米が作りにくいことも教えてくれました。二つ目は、水が冷たいことだそうです。福貴野の滝から流れてくる冷たい水のおかげでおいしいお米が出来ることがわかりました。三つ目は、空気がきれいだからです。排出ガスも少なく空気がきれいな場所で作るお米は、安心しておいしく食べられます。四つ目は、昔からたい肥を田んぼに入れて米作りをしているので土が肥えていて、栄養が豊富だということです。今回の取材で、菅原さんはお米作りの他にも花を育てたり、カルビーポテトチップスの原料となるジャガイモを育てたりしていることがわかりました。菅原さんは「これからの農業はコンピュータを使って効率よくやるので、若い人にも農業に挑戦してほしい」と話していました。



私たちは、米作り体験と山口さんへのインタビューを通して、おいしいお米を作るための苦労と工夫を知ることができました。11月25日に出来上がったお米をみんなで食べました。苦労して作ったお米は、とてもおいしかったです。



## 私たちが作りました

# 新聞ができるまで

## 宇佐市深見小

## 田植え 大変さを実感



◎「膝下まで土に埋まってびっくり」 田植えの大変さを知った(2020年5月28日) ◎宇佐支局の藤本昌平記者から取材の仕方や記事の書き方を教わった(6月26日) ◎記事から見つけた言葉をつなぎ、分かりやすい見出しを考えた(11月11日)

自分たちが住む宇佐市安心院町のおいしい「コメ」への理解を深め、広く魅力を伝えたい。宇佐市深見小4、5年生の新聞作りは児童の疑問と好奇心から始まった。5月の取材では田植えを体験。土の軟らかさに驚き、大変さを実感した。コメ作りをする2人にインタビュー。水の管理や害虫対策といった苦労、おいしさの秘密、宮内庁の新嘗祭に献納する「献上米」について質問した。9月には鎌を使って稲刈り。収穫されたコメを食べて地元産品の素晴らしさをあらためて確認した。担任の棚原一重教諭は沖縄県石垣島出身。棚原教諭の友人が勤める同県八重瀬町の東風平小4年生とビデオ会議システムで交流。安心院のコメとは品種や品質が違うことを学んだ。収穫したコメを同校に送り、児童たちに味わってもらった。

苦労したのは原稿作り。苦戦しながらパソコンで文字を打ち、記事を仕上げた。見出しとイラストは、安心院町の自然の美しさが伝わるよう、色使いを工夫した。「取材を通して、自分たちが普段、当たり前前に食べているコメを作る人たちの苦労や努力が学べた」と棚原教諭。

取材の仕方は藤本昌平記者(31)＝大分合同新聞社宇佐支局＝が説明。見出しの付け方やレイアウトの基本は佐藤真記者(39)＝同ニュース編集部＝が指導した。

この企画は小学生(主に5、6年生)が、地域の魅力や課題を取材し、新聞にまとめる作業を通して古里を見詰めることを目的としています。問い合わせは大分合同新聞社地域連携室「飛び出せ学校」係へ。☎097-538-9729、Eメールnie@oita.press.co.jp



新聞づくりの様子をご覧ください