令和８年１０月１８日

令和8年 都川水の里公園稲作体験講座第7回「収穫祭」

１０月１８日（日）、都川水の里公園で稲作体験講座の最終回となる第７回「収穫祭」を開催しました。晴天に恵まれ、受講者４２人（大人２２人、子ども２０人）が参加。これまでの米づくりを振り返りながら、収穫したお米を炊き、焼き芋やおかずを作って、みんなで秋の実りを味わいました。

まずは、お米を研ぎ、羽釜に入れて約３０分間浸水させます。今回は羽釜３個を使い、白いご飯と落花生ご飯を合わせて８升炊きました。落花生ご飯用には、受講者が生の落花生の殻をむき、研いだお米に加えました。薪を燃やしたかまどに羽釜をかけ、火加減を見ながら約３０分間加熱。炊き上がったご飯を混ぜ、飯台（はんだい）に移しました。

焼き芋づくりでは、約２週間前に収穫したサツマイモを洗い、水で湿らせた新聞紙とアルミホイルで包みました。古竹を燃やして作った熾火（おきび）に包んだ芋を入れ、じっくり蒸し焼きにします。子どもたちも芋洗いや包む作業に参加し、できたての焼き芋を味わいました。

このほか、受講者は長崎県の郷土料理「およごし」の具材を混ぜたり、田んぼの畔で育った枝豆の莢（さや）を株から外したりする作業も体験しました。ボランティアグループ「たんぽぽ」の皆さんが枝豆を、ジュニアクラブの皆さんが大鍋で約１００人分の豚汁を用意するなど、多くの方々の協力で食卓がにぎやかになりました。

午前１１時からは、いよいよ収穫祭。炊きたての白いご飯と落花生ご飯、焼き芋、豚汁に加え、長崎県の「およごし」、千葉県の郷土料理「さんがら」、瓜の漬物、枝豆が並びました。持参した食器に料理を取り分け、家族や仲間と一緒にいただきました。

最後に、収穫した玄米を受講者１人当たり約３キロずつ配布しました。田植えから収穫、そして調理して食べるまでの一連の体験を通して、米づくりの手間や食の大切さ、収穫の喜びを感じる講座の締めくくりとなりました。



主催者あいさつ



本日のプログラムを説明



落花生の殻むき



研いだ米に落花生をのせる



炊き上がったご飯を混ぜる



炊き上がった落花生ご飯



炊き上がったご飯を混ぜる



ご飯を飯台へ移す



焼いも用の熾火を作る



ホイルに包んだ芋を熾火に入れる



焼き上がった焼いも



できたての焼いもをほおばる



おかず（およごし）を作る



おかずを作る



豚汁の具材を切る



豚汁の具材を炒める



ご飯をよそる



ご飯をよそる



おかずをよそる



おかずをよそる



豚汁をよそる



豚汁をよそる



皆で美味しくいただきました



皆で美味しくいただきました

	
皆で美味しくいただきました	皆で美味しくいただきました