

えんすいせん なえ 塩水選と苗づくり

塩水選は、お米の収穫量を上げるため、中身のつまみた種もみを選ぶため、中身のつまみた種もみを選ぶ作業です。お米づくりはここからはじまります。

必要なものは、もみ、水、食塩、ボウルです。

しおみずまず、ボウルに塩水を作ります。その中にもみを入れると、沈むものと浮くものがあります。この中の沈

塩水選ってなに?

んだ重いもみを種もみとします。

ちえのわの塩水選は、2月19日に田んぼ係のスタッフでしました。



さあ、今年の田んぼの始まりだよ。1年かけてじっくり自分たちで育てるのは、大変なことだけど、そのお米を収穫して自分たちで食べれば、きっとお米や農作業に対する思い出が自分たちの中できみられるハズ。そのためのスタートが今回

まだ、ただの準備だけど、

手を抜いたら思い出に残らないぞ。大切な作業だからがんばっていこう!

5月農学校では、田んぼに水を入れて、みんなでいっしょに苗を植えます。大変だけどでも、も氣持ちいいよ。初めて田んぼに入れる人は泥だらけになってしまふかも知れないから覚悟をしていてね。

たんぼ新聞

ちえのわ
田んぼ係

苗づくりをしよう!