

「人がかがやき、米と文化が実る町」～蘭越町の農業科～

＝第10号＝
 蘭越町教育委員会
 蘭越町民センター内
 生涯学習課生涯学習係
 担当：徳光、工藤
 TEL：0136-57-5030

コミュニティ・スクールだより

（伝統芸能） 讃岐瑞穂神楽を体験しました。

2月26日（木）、蘭越小3年・4年が讃岐瑞穂神楽の体験を行いました。3年生は総合的な学習として、4年生は「昔から今へ続く町づくり」のひとつコマとして行った授業です。昨年に続き、保存会の4名の方々の協力を得て行うことができました。保存会の一員である蘭小児童による太鼓演奏に始まり、全員の体験演奏、そして獅子舞体験。体験後は、子どもたちがあらかじめ考えていた神楽に質問に答えていただくという流れで、あっという間の1時間半となりました。子どもたちにとっては初めての体験で、驚きや笑いがある、貴重な時間となりました。太鼓や鐘、衣装を運んでいただくなど、宮崎さんと水嶋さんには大変お世話になりました。ありがとうございました。

これからも蘭越町の伝統芸能の充実発展を願っています。



（左）太鼓練習 （中）鐘打ちの練習 （右上）獅子体験 （右下）衣装着て太鼓打ち

昆布小6年「蘭越の魅力を伝えよう」すごいぞ！お楽しみに！

Special feature on Rankoshi rice!
 Rankoshi has a lot of delicious rice!
 We'll tell you all about that delicious rice!

The secret of rice Yumepirika!



Yumepirika's secret is, "sweet and rich" "sticky and soft"

Growing rice in Hokkaido was a constant struggle, but with a determination not to give up, development began in 1997.



Which rice would you like to try?

Nanatsuboshi... sticky and has a light texture.
 Kitakurin... moderately sticky and firm.
 Oborozuki... sticky and sweet.
 Fukkurinko... plump and soft.

Interview with rice farmer Hioki!

Q. Where do you sell your rice?
 A. About 70% of our sales are in Sapporo. The remaining 30% is sold to customers.
 Q. How large are your rice fields?
 A. About 20 hectares (the size of five Tokyo Domes).
 Q. How much do you harvest per year?
 A. About 120 tons.

Please come and try Rankoshi rice!!
 Author: 6th Grade Kanbu school Barbosa M.

【日本語版もあります】

6年生では、「蘭越の魅力を伝えよう」の学習の発展としてポスター（チラシ）の作成を行ってきましたが、おおむね完成したようです。例えば、

- ◆蘭越米の特徴やイベント
- ◆「ゆめぴりか」の開発秘話
- ◆「蘭越米のおいしさの秘訣」

他に、「蘭越の食」等々、それぞれがテーマを設けまとめました。日本語版と英語版で仕上げるなど、工夫も見られます。今後、蘭越町内外に配布・掲示し多くの人に見てもらえるよう考えているようです。目にした時には会心の作をどうかご覧ください。楽しみですね。よく仕上がってますよ。

蘭越町の「地域学校協働活動」テーマ

- ◆テーマ「人がかがやき、米と文化が実る町」
- ◆サブテーマ「蘭越の農業科」