

【参加者数】 2年生 1名 3年生 7名 4年生 3名  
5年生 1名 6年生 3名 合計15名

## 【体験活動】

### 体験活動1.お米の学習（講師：林 紀子氏）

お米がどのように炊けるのかを、ピーカーを使って実際に体験してもらいました。また、お米に含まれる栄養分や歴史も学ぶことができました。ピーカーを使ったため中身がよく見え、みんな興味深そうに見ていました。その際に、きちんと給水したお米とそうでないお米の食べ比べもしました。

### 体験活動2.ニホンミツバチ講座

はちみつはどのようにに作られるのか、蜂の巣箱などについて学びました。蜂の巣箱については知らない子も多く、真剣に先生の話の聞いたり、動画を見ていました。また、ニホンミツバチの天敵であるスズメバチも実際に見てみんな大きさに驚いていました。

## 【参加者の感想】

- ◇ お米は、いろんな栄養がある事と、働きバチは全部メスのハチが仕事をしていることなどがわかりました。このことから思ったことは、自然や生活などに感謝しようと改めて思いました。
- ◇ 吸水させたお米と吸水させていないお米を炊いて食べ比べてみると、給水させたほうが、もちりしていてやわらかかったです。
- ◇ ご飯をピーカーで炊いたら、「カニの穴」や「ご飯がたつ」などの様子が見られました。ご飯の炊き方がわかりました。
- ◇ スズメバチがハチを狙うように、自然には食べる生き物と食べられる生き物という関係がある事がわかりました。
- ◇ お米に栄養がいろいろ入っていることを知ってびっくりしました。ミツバチは1か月しか生きられないことがわかりました。
- ◇ ハチの巣箱にはハチがいっぱいいるのが勉強になりました。



白米になるまでの話



お米の炊き方について



実際に炊いてみる



ニホンミツバチについて