

安曇野の有機米農家がぬかくどご飯の材料であるコメと水の解説を行ったうえで、紙芝居やクイズでぬかくど釜への理解を深め、実際に本物の釜を使ってご飯炊き体験を行います。

ぬかくど釜の構造の説明と着火



ぬかくどの構造や炊き上がり時間の説明を受け、ぬかくどに燃料のぬかを入れる

無農薬米や田んぼの生き物のお話



玄米と精米の違い、米を作ることで、他の生き物も田んぼで生きていけることを学ぶ

紙芝居によるぬかくど釜の説明



ぬかくどの特徴や役割について、紙芝居で楽しく学ぶ

おむすびつくりと試食



型とクッキングシートを使って、ふんわりした丸い塩おむすびをつくって試食

ふるさと応援団のみなさまへ
 ・1年かんありがとうございます。
 ・なぞときワークではいろいろなことが知れてベレキょうになりました。ぬかくど体験ではおいしいおむすびが食べれてうれしかったです。クイズとかみしばいも楽しかったです。またあのごはんを食べたいです。これからもお体にきをつけてがんばってください。

ふるさと応援団のみなさまへ
 なぞときワーク、ぬかくどごはん作りを私たちのためにやってくださり、ありがとうございます。
 なぞときワークは、昔のいろいろな物などたくさん知ることができてとても楽しかったです。
 ぬかくどごはんは、昔ながらのお米をいもちで、お米をたき、おむすびにして、食べました。きれいな水も食卓でとてもおいしかったです。来年もよろしくおねがいします。