



主人公の岩井耕太君は、現在地元の小学校に通う男の子。将来新聞記者になるため、地元の農畜産物の魅力について勉強中です。農業にはまだまだ知られていないことがたくさん！ 今月はお米童子が登場。地域によって掛け方が異なるほんによ（ホニオ）やはせがけ。それぞれの掛け方には、稲穂を効率的に天日干しするための知恵が詰まっているんだね。米ぬかの活用方法も興味深いね。

収穫まっさかりだねえ  
「ほんによ」や「はせがけ」が  
ちうほり…

「ほんによ」？  
「はせがけ」??

稲穂を天日干しする  
昔ながらの方法  
だよ

「はせがけ」は  
風向きや日当りに  
偏りのある山間地に  
「ほんによ」は  
平均的に当たる  
平地に多いんだ

風や日光が  
平均的に当たる  
平地に多いんだ

お米童子

天日干しは  
重労働だけど  
文化・歴史を伝える  
重要な風景だと思うよ

地方によて  
呼び方が多少  
違うけどネ

干し方に  
そんな知恵が  
詰まっていたなんて

本当だよね！  
理にかなって  
いるもの

こついった知恵は  
地域のおじいちゃん・おばあちゃんが  
よく知っているから  
聞いてみるというよ

小学校の体験学習で  
交流の機会があるでしょ？

いきもの観察

田植え

稲刈り

うんうん！  
イネは米の収穫はもちろん  
わら・ぬか・もみから全て  
捨てる場所がないって  
教えてもらったよ

※小学校の体験学習は、地域の農家とJA主体で、それぞれの特色を生かした農業体験を実施しています

わらは  
牛のエサの他  
わら細工が  
作れるし

ぬかは  
ぬか床や  
鯉の釣りエサ

もみからは  
畑の肥料や  
保温・保湿材に  
使えるしね

そついや  
から炒りした米ぬかで  
ホットケーキが作れるん  
だってね！

ホラ！  
ネットにレシピカ  
クッキーや  
唐揚げ粉にも  
使えるの!!

今度はボクたちが  
おじいちゃん・おばあちゃんに  
教えに行ってみない？

一緒に  
作るの

いいね！  
すごい!!