



コープス
フードプラン特別栽培米
兵庫県産こしひかり

「つちかおり」 収穫祭

11月2日(土)、コープ北口食彩館で「コープス フードプラン特別栽培米 つちかおり」の収穫祭を開催しました。組合員親子と職員と生産者による、全6回の米づくり体験は、今回でフィナーレ。8家族30人が参加。

9月に自ら稲刈りしたお米をお鍋で炊き、おにぎりをつくりました。お鍋でご飯を炊くのが初めての家族が多く、上手く炊けるかドキドキ♡♡

ご飯が炊けるまで、子どもたちはグループに分かれて田植え、生きもの調査、稲刈りを振り返るワークショップを行いました。

おにぎりのお供には第2地区のラブコ委員がつくった兵庫県産食材のおかずが登場し、43合のご飯をペロリと完食！最後に、子どもたちが感想を発表して今年の米づくり体験が終了しました。



それぞれの作品を前に感想を発表



模造紙に写真を貼ってコメントを書き込んで、ステキな作品に仕上がりました



ふっくら、粒の立ったご飯が炊けました！



自分たちで育てたお米の味は格別♪ おおや高原のほうれん草のおひたし、播磨灘の一年生かきなどのおかずもおいしかったよ！