

# 生産の過程を知ると、 見えないエネルギーが見えてくる？



## 小麦粉ができるまで

校区内にある藤林さんの畑で、子どもたちが「タマイズミ」という伊賀地域で多く作られている麦を育てました。収穫した麦はひいて小麦粉にし、子どもたちと地域の生産者が一緒になって「うどん作り」に挑戦しました。

### 1 タネまき



11月

土を耕して、種と肥料をまきます。麦作りスタート！

### 2 麦踏み



ヨイショ  
ヨイショ

1月

麦の芽を足で踏んでいく作業。耐寒性を高め、穂数を増やす効果があります。

麦踏みで根が丈夫になるんだよ。

### 3 麦刈り



6月

かまを使って、刈るのが大変だね。

### 4 麦ひき



9月

石うすを使って、砕いてすり潰して粉にします。さらにふるいにかけて細かくしたら…

### 5 うどん作り



10月

小麦粉に塩水を少しずつ加えてしっかりこねます。

おいしいね～！



一生懸命作ったうどんは、持ち帰ってお家の人にも食べてもらおうね。



さらさらで  
真っ白な小麦粉の  
できあがり！