



おいざの町

夢に向かって 心み出す一歩

やさしく かしく たくましく

令和5年度
四ツ屋小学校

学校報 No.45
令和6年1月15日

『後期後半のスタート』(1/15月~)

あけましておめでとうございます。

今年度の後期後半がスタートしました。子どもたちは元気に登校し、明るいあいさつの声が校内に響き渡りました。休み時間は冬休みのできごとの情報交換で盛り上がっている子どももいました。

今年度、残りの授業日数は46日(6年生は42日)と少ないのですが、「今年度のまとめ」と「来年度の準備」という大切な時期になります。一日一日を大切にして過ごして欲しいものです。

今年は暖冬で雪も少なく、スキー教室が実施できるか心配されましたが、冬休みの後半の降雪で、何とかできそうになりホッとしているところです。スキー教室では多くの保護者の方にご協力をいただくこととなります。どうぞ、よろしく願いいたします。なお、スキーの搬入は1月16日(火)の朝までお願いします。スキーは野球部部室、スキー靴はゆりの木ホールへお願いします。

JA全中 第48回「ごはん・お米とわたし」作文・絵画コンクール応募作品 「なぜ、ごはんはおいしいの?」(5年 煤賀さん)

※惜しくも賞には選ばれませんでした。心に響くすばらしい内容でしたので、是非多くの方に読んでいただきたいと思います。次に紹介します。

いつも食べているご飯がつやつやしていて、甘くてもちもちしておいしいなあと思っていたので、なぜなんだろうと考えました。おじいちゃんがお米農家で、よく農作業を小さい頃から手伝っていたので、お米を収穫するまでとても長い期間、たくさんの作業があることは知っていました。しかし、くわしい作業は知らなかったの、おじいちゃんに聞いてみました。知らなかった作業もあり、とても苦労して作られていることが分かりました。

種をまくための準備作業、種をまいた後のハウスの水やり作業、田植えをした後の田んぼの水管理作業、排水をスムーズにするための溝切り作業、田んぼ周りの草刈りなど、稲刈りをするまでにたくさんの仕事があり、大変苦労して作られていました。春から秋まで休みなく手をかけ育てたお米を稲刈りをして終わりだと思っていたけど、その後も大変で、24時間たくさんのお米を乾燥機で乾燥させていました。できたお米を大きな袋に入れたり、米袋に入れたり、おいしいご飯になるまで手間ひまがかかっていた。これだけ、たくさんの手間ひまをかけているからおじいちゃんのお米は甘くてもちもちしておいしいんだなあと感じました。

このように、私がおいしいご飯を毎日食べられるのは、おじいちゃんのようにお米を収穫するまで大切に育ててくれる人たちがいるからだと思います。また、お米にもたくさんの種類があることが分かりました。おじいちゃんは「あきたこまち」や「ゆめおぼこ」を育てています。2年前から「サキホコレ」も育てています。新しい秋田のお米ブランド「サキホコレ」のデビュー米もおじいちゃんのお米でした。それを聞いて私はとてもおどろき、すごいと感じました。

秋田県では他に、「ササニシキ」や「金のいぶき」、「秋のきらめき」、「めんこいな」、「飼料米」などが作られていると教えてもらいました。私はおじいちゃんのお米を毎日食べていますが、他の種類のお米も食べてみたいと思いました。お米農家さんが大切に育ててくれたお米なので、一粒一粒ご飯がおいしいのだと思いました。

◇ ◆ ◇ 栄 光 ◇ ◆ ◇

第51回JA共済秋田県小・中学生交通安全ポスターコンクール (佳作) 2年藤井さん

第91回全国書画展覧会 書の部(11/19)

(金賞) 1年煤賀さん、2年煤賀さん (銀賞) 6年佐藤さん

第17回美郷ウインターカップ少年フットサル大会(12/23)

(第3位) U8の部 2年佐藤さん、高屋さん、土井さん

(優勝) U10の部 4年高屋さん (最優秀選手賞) 4年高屋さん

