



年 組 名前

# 道新でワークシート

## 昔ながらの米づくり学ぶ

### キラリわたしの学校

▽空知管内新十津川町中央520の1▽開校年  
2009年▽児童数 327人▽坪江潤校長



空知地方の新十津川町は、明治時代、大水害で住む場所を失った奈良県十津川村の人たちが移り住み、開拓した町です。町の人は十津川村を「母村」と呼び、交流を続けています。新十津川小は、笑顔の人がたくさんいる楽しい学校です。

新十津川は、空知の米どころの一つで、ななつぼしやゆめびりかなどを作っています。毎年、5年生は総合的な学習の時間で米づくりを学び、田植えといねかりを体験します。

昨年5月、新十津川農業高校の田んぼで田植えをしました。高校生は、なえを同じ間隔で植える方法などを教えてくれました。素足で田んぼに入ると、みんな、「いやだなあ」という表情をしていました。でも、作業に集中するう

新十津川農業高校の田んぼで田植えをしました。高校生が田植えのコツを教えてくださいました=2022年5月30日



### 「お米シロップ」給食にも

ち、どろのことは忘れて、たくさんあせをかって気持ち良く感じました。田植えの後は、体が痛くなりました。

9月には、いねかりを体験。かまの使い方を高校生に教えてもらいました。いねの穂先が、チクチクうでにささるので大変でした。かったいねを束にして、トラクタに運んでへとへとになったけれど、みなで協力してやりとげました。

今、町では、ドローンやロボットトラクターなどを使う「スマート農業」が行われています。昔は一つ一つの作業を人の手でやっていたことを学び、「昔の人、すごいな」と思いました。

2021年、町の特産品に、酒米を原料にした「しんとつかわお米シロップ」が加わりました。

新十津川は、酒米の作付面積が北海道一で、町内で日本酒をつくっています。酒づくりでは、たくさんのお米の表面をけずります。その



味付けに「しんとつかわお米シロップ」を使った給食のメニュー「切り干し大根のいため煮」。ほんのりあまく、おいしいです=2023年3月7日



町の特産品に加わった「しんとつかわお米シロップ」。パンやアイスクリームなどにも使われています（新十津川町役場提供）

の時にふる粉は家畜のエサにするほか、あまり活用されていませんでした。そこで町の担当者は、「粉を他のことに使えないか」と調べました。粉にこうじと水をまぜるとあまみが出て、それをパン生地に入れるとふんわりすることがわ

かりました。研究を続けて「しんとつかわお米シロップ」が生まれました。

お米シロップは、町内の学校や幼稚園の給食に使われています。パンやおでん、肉じゃが、ポテトサラダなど、「こんな物にも?」とおどろくほど、たくさんの方にメニューに入っています。

新十津川は自然が豊かで、お米がじまんの町です。この魅力をたくさんの方に伝えて、すてきな町だと思ってもらいたいです。（2022年度後期児童会）

しんとつかわ しんとつかわ  
新十津川 新十津川小の5、6年生に

## 聞きました

しんとつかわ  
新十津川小周辺のおすすめは？

- ①新十津川物産館(通称くじら館)、ふるさと公園
- ②新十津川町図書館、「むらのパン屋さん」
- ③CrossLab(ドーナツ屋)

好きな給食は？

- ①ラーメン ②あげパン ③ハヤシライス



年 組 名前

---

# 道新で ワークシート

- ① 新十津川町は、ある県にあった「十津川村」が由来（ゆらい）で、交流（こうりゅう）を続（つづ）けています。それは何県ですか。
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- ② 新十津川町は、米づくりがさかんで、あるものの作付面積（さくつけめんせき）が道内一です。さて、何の作付面積が道内一位なのでしょう。
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- ③ 新十津川町のお米シロップは、町内の学校や幼稚園（ようちえん）の給食（きゅうしょく）のメニューに取り入れられています。どんなメニューに使われているのでしょうか。  
1つ答えましょう。