

まいこめプロジェクト3.0

新・一貫式食育プログラム～自然米×地域活性化～

まいこめプロジェクト3.0とは？

子どもの力だけで、田植えから草抜き、収穫、脱穀、料理まで全て行う、一貫式の自然米作りです。

学校で実施するような形式だけの食育ではありません。米作りを通して、農業の魅力、そして「限界集落」が抱える地域活性化の課題などを学ぶ、**課題解決型**の食育です。



子ども達が通う鳥取県智頭町の新田集落は年々人口が減り続ける「限界集落」。増え続ける耕作放棄地と減少する水田。日本が直面している問題の縮図だといっても過言ではありません。

だからこそ、楽しく米を作りましょう。君たちが新田集落に来て働いて、山や畑や川で遊んでくれることが、集落にとって大切なのです。そして、いずれは日本が抱える現場の課題を解決できる大人になってほしい。学校や塾では決して学べない、**まいこめプロジェクト第三年目に突入**です。

ここ、新田集落で始めましょう。

第1回

田植え×サバイバル天ぷら



【日程】平成29年5月27日(土) *雨天決行

【場所】鳥取県智頭町新田集落 マザーネット食育農園

【発着地】大阪梅田(阪急三番街バスターミナル)

※現地集合も可能です(別途ご相談ください)。

【集合・解散】集合 8:45 大阪梅田バスターミナル(9:10 発)

解散 21:03 大阪梅田バスターミナル着

【対象・参加費】意欲ある子ども全て(保護者様のご参加も大歓迎です) ¥2,500/人(昼食・軽食込み)

(バス代:未就学児・小学生 ¥3,000 中学生以上 ¥6,000)

【内容】米作り講義(新田集落 岡田一様)、田植え、春の山菜・サワガニ等狩り&天ぷらなど





マザーネット
食育事業 代表
上田 遥

どうしてマザーネットが無農薬米作り？

今年でまいこめも三年目を迎えました。多くのメンバーも三度目の米作りになるのではないのでしょうか。今まで、いろんなことがありました。凍える雨の中の田植え、灼熱の太陽のもとで草抜き、マムシや自生の栗、そして幻の果物ポポーを食べたりもしました。頑張った作ったお米を「売る」という勉強は一際難しかったと思います。昨年は、肥料を入れていないのに、収量は二年前より増加するという不可思議な現象も起こりました。お米を使った奇想天外な料理を開発するメンバーもいました。

つまり、「お米づくり」と一言に言うけれども、毎年、全く違った体験になるのです。昔の人も、何十年と米作りを続けながら、いろんな試練や喜びを味わってきたのでしょうか。さあ、今年はどうな米作りになるのでしょうか。杉と水の新田集落で皆さんをお待ちしております。

昨年度 Haruka's Kitchen の様子



田植え後の至福の時間



【お問い合わせ先】参加申し込み・ご質問はこちらへ！

株式会社マザーネット 大阪本社

〒532-011 大阪市淀川区西中島 6 丁目 2-3 チサン第 7 ビル 608 号

Email: haruka.ueda@carifami.com 担当：上田 遥

TEL：06-6889-2118（月～金 9:00-20:30）

【引 率】上田 遥（京都大学院農学研究科 博士課程）

上田 星（関西学院大学院教育学研究科 修士課程）

上田理恵子（株式会社マザーネット 代表取締役）

【今後の予定】全プログラムへの参加をお勧めしますが、1 度ずつの参加も大歓迎です！！

* 今後の予定は、お米の生育状況により変更の可能性があります。

6 月中旬 草抜き&食育講義

10 月初旬 秋の大収穫&食育講義

10 月下旬 Haruka's Kitchen（お米の料理教室）