



このはつうしん

も田植えをしまし
出の貴重なたよ
会えたよ。
一緒に水田と
海と東
大として
ゼミ生と
一緒に



教員研修
と
東海大学
ゼミ生と
一緒に水田

あきる野市菅生の地で取り組む四季折々の体験学習「ゆたか」の情報を発信。感じよう、里山！

「田植え実習」 教員研修

東海大学藤吉研究室のゼミ生と稲の田植えに参加しました。場所は神奈川県伊勢原市。市内の休耕田を東海教育産業株式会社が管理し、うるち米「はるみ」と酒米「五百万石」を栽培しています。今回は



「五百万石」の苗を手植えしました。ちなみに食用の「うるち米」と酒造りに使われる「酒米」ですが、苗の状態では違いはほとんどわかりません。しかし、稲刈りの頃になると見た目が全く違うそうです。東海教育産業の勝見さんによると、酒米（五百万石）は古くから存在する品種のため、稲の背丈が高く、風で倒れやすい。また、穂（米の粒）も大粒になるが、それは清酒製造の際に米の外側を削るためだからだそうです。

田植え自体は2時間ほどでしたが、泥に足を取られながら中腰の作業を続けるのは大変でした。機械もなかった昔はお百姓さんの苦労は相当だったことでしょう。

また、今回は水田周辺のさまざまな生き物に出会いました。水生昆虫のコガムシやコシマガエルゴロウの他に、トウキョウダルマガエルやマルタニシ、シマドジョウなども確認できました。改めて水田と周辺の生態系は一体のものなのだと実感しました。



コガムシ

体長 17 mmほど、脚を使い水中を歩くように泳ぐ。農薬等により減少しており、地域によっては絶滅危惧種に指定。

トウキョウダルマガエル

トノサマガエルに似るが体型が太く後脚が短い。環境省レッドリストでは準絶滅危惧に指定。



マルタニシ

殻高 45~60 mmほど、かつては水田で多く見られたが、農薬等で減少傾向。環境省レッドリストでは絶滅危惧Ⅱ類に指定。



伺ったお話によると、かつてマルタニシは食用として売られていたそうです。調べてみると、タニシは古くは日本各地で貴重なタンパク源として食べられており、中でもマルタニシは最も味が良いとされていたとか。ゆたかルームの水槽にもいるので、ぜひ見つけてください。研修の最後に藤吉先生のお話を聞きました。東海教育産業の皆様、貴重な体験をさせていただき、ありがとうございました。



- ★ 6/18 (土) オープンスクール 本校の授業をご覧いただけます。ご予約はHPより。
- ★ 7/ 2 (土) スッガニア-English- 英語の授業を体験できます。年長児対象です。