



米作り

●大人対象

●家族対象

歴民とコラボ!

要予約!

河内の米作りをテーマに米づくりの歴史や文化を学びながら、昔の道具を使ってお米を作ります。最後は、皆で作ったお米を薪で炊いていただきますよ!!



●定員:20名

*こどものみの参加は不可

場所:大東市立青少年野外活動センター周辺

日時	工程	内容
①5月2日(土)	苗代作り	種籾をまいて手植え用の苗を作ります。約1ヶ月育てます。
②5月30日(土)	植床作り	足踏み式水車で田んぼに水をはって、土を平らにして植える準備をします。
③6月7日(日)	田植え	昔ながらの手植えで皆で列を作って田植をします。
④10月12日(月祝) ➡18日(日)	稲刈り	手刈りした後、はさがけ(稲かけ)をして天日でゆっくり乾燥してお米のうまみを引き出します。
⑤11月3日(火祝) ➡7日(土)	脱穀	足踏み式脱穀機で昭和の脱穀を体験☆ 手回しの唐箕(とうみ)で、もみをよりわけます。
⑥11月22日(日)	試食会	手塩にかけて育てたお米を皆で味わいましょう。 ※試食会のみ参加はできません。

●ツイッター・フェイスブック

始めました。のぞきにきて下さい。



●ツイッター

●フェイスブック



申込・問い合わせ

NPO法人大東市青少年協会

〒574-0036 大東市末広町1-301 アクロス1F

TEL/FAX:072-874-5165

<http://www.ysdnet.ne.jp>

協力:大東市立歴史民俗資料館