

2025年8月25日

[配信枚数 3枚]

発信元 滋賀大学総務課企画・広報室

報道関係者 各位

滋賀大生が稲刈りを通して 食・農・環境について考える

8月30日、31日、教師を目指す学生たちが農業体験学習で稲刈りを行います。

【稲刈り体験】

日 時：2025年8月30日（土）、31日（日） 8時～11時15分

場 所：大津市大石淀1丁目2

京阪バス「大石小学校」バス停より徒歩7分（別添の通り）

内 容：稲刈り体験

1グループ1時間半の予定で、2日間で4グループが体験

[概要]

この取り組みは、教育学部必修の全学共通教養科目「環境教育概論」で行っているものです。学生たちは自然環境に配慮して栽培される「みずかがみ」の田植え、稲刈りや、収穫したお米を使っの炊飯などを行い、その体験をベースに食・農・環境についてグループでの探究的な学習を行います。今回は、約250人の受講生が5月に田植えをした稲を手刈りで収穫します。

小学校などで行われる米作り体験学習が単なるイベントに終わらず、子どもたちが稲の成長の様子や生産者の仕事や思いなどを学ぶことができるように、教師を目指す学生には、稲の成長の様子や管理方法、田んぼの生き物など米作りを取り巻く様々な環境を体験的に学ぶことを通して、食・農に関わる環境教育について考える力を身につけることを期待しています。

また、学生有志グループ「琶ぐくみ（はぐくみ）プロジェクト」が、小・中学生とその保護者を対象に食・農・環境について考えるきっかけづくりとして、「稲刈り体験と滋賀県の郷土料理を作る」イベントを企画しました。8月31日（日）9時～10時30分に親子と稲刈りを行います。さらに、9月14日（日）に収穫したお米を使った調理実習を企画しています。お米に合う滋賀県の郷土料理の調理・試食を行う予定です。

参考 HP：<https://www.edu.shiga-u.ac.jp/news/33122/>

このプロジェクトでは、地域の生産者である植村喜代司（うえむら・きよし）様、北島酒造株式会社（湖南市：蔵元 北島輝人（きたじま・てるひと））様に多大なご協力、ご指導をいただいています。

[今後について]

今後は、生産したお米を使い滋賀大学オリジナルブランドの日本酒「滋賀大学 琶ぐくみ」を昨年度に引き続き、学生とともに仕込み、製造・販売を行う予定です。

●本件に関するお問い合わせ

滋賀大学教育学部 教授 森 太郎

TEL : 077-537-7735 E-mail : tmori@edu.shiga-u.ac.jp



地図データ ©2022 100 m

歩	県道783号 経由	7分 600m
歩	県道783号 経由	7分 600m
全ルートがほぼ平坦		

ライブ交通情報

高速 ■ ■ ■ 低速