



2〜3粒位畑に小麦の種を撒きました。



小麦粉ができるまで

「僕のお父さんは小麦粉でピザを作る」「小麦育てたらいいんじゃない?」という話から、小麦の種からの小麦粉作りが始まりました。

教師も初めての小麦栽培 JA いしかりの方に ZOOM で教えていただきながら栽培しました。「水やりはせずにお天気に任せるとよい」と聞き、何もしていないのにどんどん大きくなる小麦を子どもたちは他の畑の水やりをしながら眺めていました。



お天気に任せ、水やりをしていないのに、ちゃんと芽を出して成長!





先生!ダメだった!
種に戻っちゃった!
また(ZOOMで)
JAの人に聞いてみる?



小麦皮むき



雨で濡れてしまうと穂から芽を出す恐れがあるというので、夏休み中預かり保育の子たちと収穫。「先生ダメだった!種に戻っちゃった!」という発言から、皮を剥いたら種とは違うものができると思っていたことが分かりました。



二学期明け、小麦の本などから、この種が小麦粉になるらしいと分かった子どもたちは、自分なりに考えて石やペットボトルの蓋、水筒の底など凹凸のある所にこすりつけ粉にしようと試みましたが、少し白くなるだけで粉にはなりません。そこで、家族にも相談してみよう!と家庭に一粒ずつ持ち帰ってもらおうと、R君がお家から手回しのコーヒーマルを持ってきてくれました。粉にする作業。たくさん入ると一人では回せないの、自然と協力し合っているのが素敵でした。



やったー!粉になった!でも…なんだか茶色い皮が混ざっているね? 続きは「絶品ピザができるまで」をご覧ください。