

比良人～ひらんちゅ～キャンプ

2019年度 第3回 ～秋～

令和元年サバイバル王認定プロジェクト！！

第3弾秋のサバイバルキャンプ！！



日程：令和元年 10 月 20 日(日)

場所：野性の森、びわこ成蹊スポーツ大学

ひらんちゅ米を食べて 秋の恵みを満喫しよう!!

【スケジュール】

集合・はじめてのつどい

- 10:00 ひらんぼにてカカシ回収
野性の森へ移動
- 11:00 脱穀・もみすり・精米
かまど(火つけ体験)
- 13:30 昼食
- 14:30 秘密基地づくり
- 15:00 おやつタイム
- 15:30 認定タイム
終わりの会
- 16:00 解散



ひらんちゅ学びの場

今回は、^{だっこく}脱穀・^{もみすり}もみすり・^{せいまい}精米についてです。

昨年おいしいもち米が作れたので、今回のひらんぼではキヌヒカリを作りました。

台風や害虫から攻撃(^{がいちゅう}こうげき)されることがなく無事立派なお米を収穫(^{しゅうかく}しゅうかく)することができました。

秋のプログラムでは、ひらんぼで実ったお米の^{だっこく}脱穀などの^{さぎょう}作業をしました。

^{だっこく}脱穀・・・^{しゅうかく}収穫した^{いね}稲についたお米を^{くき}茎からはずすために、昔使われていた^{だっこくき}脱穀機を

使った。現代では、^{げんだい}電動でできるが、今回はサバイバルという事で、^{でんどう}むかしながらの方法で行った。

^{いね}もみすり・・・^{くき}稲を^{くき}茎からはずした後に行う作業のこと。このままでは食べられない

ので、お米の周りについている^{もみがら}籾殻をはずすため、もみすり機を使っ

た。^{くうきあつ}空気圧を利用し、^{いね}稲を^{あつしゅく}圧縮することで^{もみがら}籾殻がはずれる。そして

完成したのが^{げんまい}玄米である。

^{せいまい}精米・・・^{げんまい}玄米をついてから、ぬかを取り白米にする作業。

