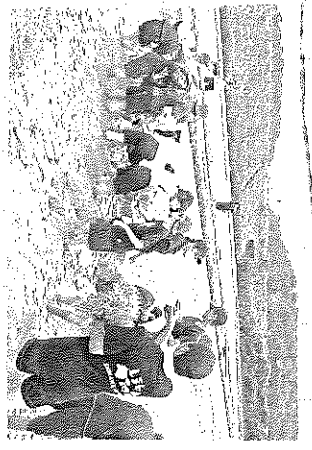


# 見て感じ食べてみよう。翔陽米。米作り体験の様子を紹介しよう。

総合食のごはんは、100%益田市産のこしヒカリ等米を使用しています。また、美都学校給食共同調理場では、全て美都産のお米を使っています。9月末からは、新米のごはんを提供しています。地元で作られている香りのよいおいしいごはんを味わってほしいと思います。

今日は、益田翔陽高校と益田市農林水産課と連携し、4校の小中学生がお米作り体験に参加した時の様子を紹介します。高津学校給食センターでは、16日(木)、17日(金)に「翔陽米ごはん」が登場します。お楽しみに。

## 田植え体験の様子

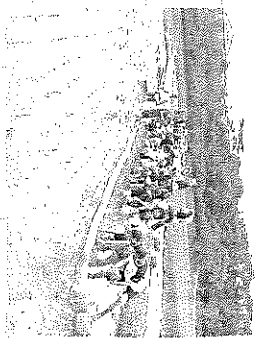


田んぼに水をためて入った!

お兄さん、お姉さんが優しくお話をしてくれました。

足がはかばかして楽しかった!

これがお米に変わるお水だよ?



## 稲刈り体験の様子

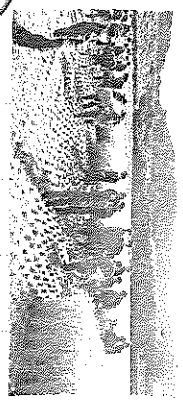


金鎌を汚すのは難しいわ...

みんな頑張って楽しめたよ。

大変な作業だね...

このお米がおいしいごはんに変わってほしいわ。



益田翔陽米... 美味しさを保証する!

耳が得られています!

お米の説明を見てください。

米作りをした高校生からメッセージが届きます。

「お米の味は、お米の育て方によって変わります。」

おいしい! こころを込めてめしあがれ!

おかわりしてね!

お米の味は、お米の育て方によって変わります。

お米の味は、お米の育て方によって変わります。

参加したみなさん、お米作りの楽しさや大変さを感じたのではないでしょうか! 感謝の気持ちを持っていただきますよう!