



お米ってなんだろう？

「育つふしぎ」「食べて元気」

毎日食べるお米。おにぎりにしたりピラフや炒飯にしたり。
おもちやお酒も、お米が材料のものが多くです。
そんなお米、どのように作るか、どんなパワーがあるのか知っていますか？

もみすりや精米を体験するなどラボスタイルで
お米と人の歴史、とれるまでの過程をまなんでいきましょう。
大人も子どもも楽しくまなぶワークショップです。



【博士（はかせ）のお話】

- ヒトが生まれて進化した過程と、農業の発展
- 日本にとって大切な「米づくり」
- 福島県南相馬の農業について

【実験タイム！】

- もみすり、精米を体験

【福島の美味しいものタイム！】

- サイエンスラボ米でおにぎりづくり♪
- 福島の美味しいものをみんなでわいわい食べます♪



おいしいごはんを
みんなで食べます！



日時 2020年12月20日（日）
10時～12時
場所 ポルテホール（足立区六月 2-15-14）
北千住駅西口からバス「北47 竹の塚駅前」に乗り
公園前バス停下車徒歩約10分

対象 親子10組及び関心のある方ならどなたでも！
参加費 500円（資料代）
申込み 090-8087-8484（こぬた）
teamadachi.Y.E.E@gmail.com



はかせ（齋藤実）

特定非営利活動法人南相馬サイエンスラボ理事長、こども科学実験教室（個人学習塾）代表、理学博士、高校理科教員免許、上級バイオ技術者、ふくしま食育実践サポーター、サイエンスアゴラ2016でJST賞を受賞。美味しいものを食べるのも大好き。実は甘党！？



▷◁体験・発信・共有▷◁
特定非営利活動法人
なりわいプロジェクト



主催：NPO 法人なりわいプロジェクト
協力：NPO 法人南相馬サイエンスラボ



このイベントは、足立区の元気応援助成金をいただき、開催しています。