

街の中心でお米の収穫

イトーヨーカドー幕張店の「収穫祭」

～食育の取り組み～

イトーヨーカドー

2017/11/10

セブン&アイ HLDGS.

CSRアクション

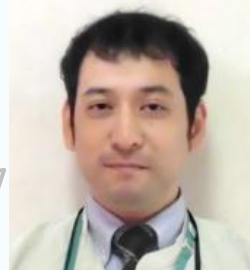
普段何気なく食べている白米。私たちの口に入るまでに、稲のどの部分を、どう加工しているんだろう？知っているようで知らない食べ物が私たちの手元に届くまでの「過程」を子ども達に少しでも体験してもらおうと、9月30日(土)店内で稲の「収穫祭」を企画しました。

バケツで育てた稲をはさみで刈り取り、稲穂から粃(もみ)の部分だけを取り除き(脱穀：だっこく)、粃摺り機(もみすりき)にかけて粃殻(もみがら)を取って、ようやく玄米に。

ここから白米にするにはさらに玄米の糠(ぬか)と胚芽(はいが)を削ります。

収穫のほんの一部の体験でしたが、農家の方が丹精込めて作ったお米を大切に食べたい、という気持ちが芽生えたイベントになりました。

今後も、子ども達に食べ物がどのように出来上がり、お店に並んでいるのかを知って頂くような取り組みをしていきたいです。



イトーヨーカドー幕張店
食品統括マネジャー
倉持 健太郎

収穫の流れ

①刈り取り



はさみで稲を刈り取り

②脱穀



粃の部分をもみから外して
袋に回収

ひとつぶ、ひとつぶ、
こぼさないように
大切に袋にいれなくちゃ。



③粃摺り



粃摺り機にかける

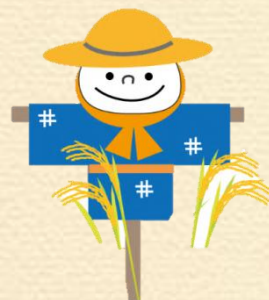
④玄米



玄米ができた！！

イトーヨーカドー幕張店の

収穫祭♪



今日も残さず、たくさん食べよう！食べ物を大切にする心を育む
～イトーヨーカドー幕張店の「収穫祭」～

7 **セブン&アイ** HLDGS.

CSR アクション



参加人数
約40名！

街の中心で稲刈り体験。
あらためて、大人も子どもも
食べ物を大切にする気持ちを
感じることができました。

楽しかったね
いい体験ができたね

帰ったらおいしく
食べようね

関連情報

■千葉市「食育のつどい」と共同開催『ママのごほうびフェスタ2017in幕張』

[https://www.7andi.com/dbps_data/_template/_user/_SITE_/localhost/_res/csr/csractio
n/pdf/20170628_01.pdf](https://www.7andi.com/dbps_data/_template/_user/_SITE_/localhost/_res/csr/csractio
n/pdf/20170628_01.pdf)