

バケツ^で古代^こ米^{まい}づくり



古代米どはん



弥生時代の稲刈り道具
 「石庖丁」
 (安佐南区毘沙門台東遺跡)



バケツ栽培の様子



赤米と紫黒米



土器で古代米を炊いて試食も!

今から約2000年前の弥生時代に、日本で本格的に米づくりが始まりました。私たちの住む広島でも発掘調査により米づくりが行われていたことが分かっています。歴史を学びながら、古代の稲の特徴をもつ古代米をバケツで育ててみませんか?

- 開催日 4月20日(土) 内容:歴史・栽培解説・モミの配布
 11月16日(土) 内容:石庖丁で収穫・土器で炊飯・試食
- 時間 13:00~15:30(2回とも)
- 会場 (財)広島市未来都市創造財団 文化財課
- 対象・定員 小学生以上(全2回参加できる方)、抽選30名
- 参加費 100円
- 申込方法 往復はがきに催し名、参加者全員の住所・氏名(ふりがな)
 ・年齢・電話番号を記入の上、広島市未来都市創造財団文化財課
 〒732-0052 広島市東区光町2-15-36まで。4月12日(金・消印有効)



JR広島駅新幹線口より徒歩15分
 ※公共交通機関をご利用ください

主催・問合せ先

財団法人広島市未来都市創造財団 文化科学部 文化財課
 電話 082-568-6511 FAX082-568-6513 HP <http://www.mogurin.or.jp/>