



Shika Town

6

2026
(令和8年)

No.250

実りの秋へ、願いを込めて

けんこくでん
笹波で献穀田

お た う え し き
「御田植式」



けんこくでん おたうえしき 笹波で献穀田「御田植式」

5月15日(金)、献穀田「御田植式」が笹波の水田で営まれました。関係者や住民が見守る中、富来小5年生の5人が早乙女姿で横一列に並び、早苗を丁寧に植えました。

献穀者の中根智博さんは「町で育てた米を献納することが、震災からの復興を目指す町と能登の希望になればうれしい」と話しました。志賀町から献穀田が選ばれるのは13年ぶりです。



神事を行う中根さん家族



一生懸命水田に入る早乙女



関係者一同、献穀田の前で記念撮影



御田植式とは？

新米を神に供えて豊作を願う宮中行事「にいなめさい新嘗祭」に献納する米を育てるために行われる伝統行事で、早乙女による田植えや神事を通して、豊作を祈願します。今年の新嘗祭は11月23日に執り行われます。

献穀田で育てられる米

品種：ひやくまん穀

収穫予定：9月

宮中に献納する分：米5合



6月は『食育月間』 毎月19日は『食育の日』

志賀町では「第3次志賀町食育推進計画」に基づき、関係団体・機関が連携を図りながら食育活動を行っています。



▲栽培したさつまいもでクッキング

「食べることは、生きることであり、健康な身体と心を育むことにつながります。

「食育」とは、さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と、バランスの良い「食」を選択する力、健全な食生活を実践する力を育むことです。

ちさんちしょう 「地産地消」を知っていますか？

地産地消とは、地域生産・地域消費の略であり、地域で生産したものを地域で消費する活動のことです。人々が暮らす地域とそこで採れる食材は、食文化や健康面において深い関わりを持っています。



能登かぼちゃ

ちさんちしょう 「地産地消」は何がいいの？

地域経済の活性化

地元食材を消費することで生産者や小売業者の支援につながり地域経済が元気になります。

新鮮で安心、安全な食材

地域で生産されてすぐ消費されるため新鮮で栄養価の高い食材を手に入れ、味わうことができます。

食文化や地域の特色を楽しめる

地元で採れた旬の食材や伝統的な調理法を通じて、地域ならではの食文化や味覚を楽しむことができます。

活サザエ



令和7年度に実施した食育活動の一部を紹介します！

▼地域の食材を生かした調理実習



▼食育・健康講座(パッククッキング)



▼地元食材を使って梅干し作り



ちさんちしょう 「地産地消」を暮らしに取り入れるには

- 買い物で産地を意識してみる。
地元産の農産物などを購入しよう。
- 直売所や地域のサービスを利用する。
地域の直売所や飲食店を利用しよう。
- 楽しく体験する
食べる体験や料理体験を通して食への関心を深めよう。



▲昆布出汁のとり方を体験



▲収穫したお米を地域で販売

