

1. 本田の準備

簡単に言うと、田植えの前に田んぼを耕したり、肥料を入れたり、水を入れたりすることです。機械化がすすんだことで、この工程は以前よりも大分簡単に済むようになりました。昔であれば1ヶ月以上かかって作業していたようなことが、今では1週間もあればできてしまいます。

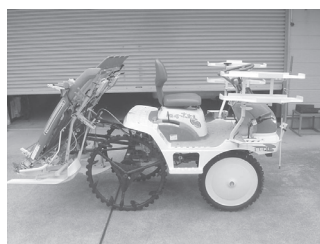


◀ 田んぼを耕すトラクター（右）です。後ろについている刃（左）が回転して、土をかきおこします。

2. 育苗

田植えの前に、ある程度の大きさまで苗を育てておきます（これを育苗^{いくびよう}と言います）。一般的には30cm×60cmの育苗箱で、稲のもととなる種籾^{たねもみ}から苗を育てます。種籾は前年に自分の家で収穫したものを使ったり、購入したりします。昔は自家製の種籾を使うのが一般的でしたが、近頃では種籾を専門に作っている農家もいます。

このように今日では育苗によって生長した苗を田植えするのが普通ですが、育苗を行わずに田んぼに直播^{じかまき}するという方法もあります。ただこの場合、鳥などの外敵に種籾を狙われやすく、その対策が必要になります。



◀ 田植え機です。苗をセツトすると自動で植えてくれます。

——番外. お米を知ろう——

みなさんにお米について関心を持っていただくために、ここではお米の栄養、種類、保存法について紹介したいと思います。

——お米の栄養——

健康に必要な三大栄養素（P＝たんぱく質、F＝脂質、C＝炭水化物）のバランス、いわゆるPFCバランスは、お米を主食としている日本食が世界最良といわれています。

お米の消費量が減少している今だからこそ、国産のお米をたくさん食べるようにしたいですね！



米作り

この記事の執筆に当たっては農
たできました。新米も本格的に出
も親しみがあり、栄養的にもすば

——お米の呼び方——

一口にお米と言っても、収穫してから精白米になるまでに色々と呼び方が変わっていきます。ここでは簡単にその違いを紹介いたします。

- | | |
|-------|------------------------|
| ① もみ | （収穫したときのお米はこの状態） |
| ② 玄米 | （①をもみすりして②になる） |
| ③ 胚芽米 | （②を精米機にかけてぬかを取ったもの） |
| ④ 精白米 | （③をさらに精米機にかけて胚芽を取ったもの） |

——お米の保存法——

玄米は油脂の多い胚芽があるので、酸敗を防ぐために冷蔵庫に保管しなければなりません。そしてにっいの吸収を防ぐために、密閉容器に保管するようにしましょう。

精白米は害虫がつかないように、冷涼で乾燥した場所に保管しましょう。箱に入った未開封の精白米は約1年間保存できます。

調理した米は腐敗しやすいですが、冷凍させることで6～8ヶ月間保存できます。

3. 田植え

苗が生長したら、田んぼに植えます。近頃では田植え機を使って行うのが一般的になっています。この作業も昔は何日もかかりましたが、今では1日で済ませてしまうことも可能です。

田植えの後はふたたび田んぼに水を入れて、苗に根を張らせます。稲が根付いてからは、田んぼの管理が重要になっていきます。



▲稲の天敵のジャンボタニシです。稲を食べてしまう害虫です。

の真実

(onion)



家の渡辺さんに多大なご協力をい
回るこの時期、日本人にとって最
らしいお米を食べましょう！



▲収穫に使うコンバインです。前についている刃で稲を刈り取り、脱穀までを一度にやっけてしまいます。



▲イノシシ対策の電柵と注意の看板です。田んぼの周りに電気が流れる柵を張り巡らして、イノシシの侵入を防ぎます。



▲ライスセンターです。農家が収穫したお米をここへ持っていくと、それからの作業をまとめて行ってくれます。

5. 収穫

近頃はコンバイン(左写真参照)を使って一気に収穫します。収穫したお米はすぐに乾燥しなければなりません。乾燥は各農家で行うよりも、収穫したもみをそのままライスセンターへ運んで共同で行うケースが増えてきました。

昔は冬の間に米俵作りなどの労働がありました。今日ではそういったことはほとんど行いません。春から秋の労働だけで事足りるようになったのです。



▲この記事に関して大変お世話になった渡辺さんです。稲作だけでなく、農業全般のことを熱く語っていただきました。

はみだし
すてーじ

まわりは男ばかり。何とかなんねーかな。
⇒転学部をお勧めします。

(理・1 あ)
(もしくは他大学に編入するか；編)