



「米」という字は「八十八」という文字からつくられたといわれています。お米ができるまでには 88回もの手間がかかる、という意味です。昔に比べて今は便利な機械もあるので、米作りも早く楽にできるようになりました。それでも、稲を育ててお米を収穫するまでには、たくさんの手間がかかります。

① 苗づくり

土を入れたうすい箱に種もみをまき、小さな苗になるまでビニールハウスなどで育てます。



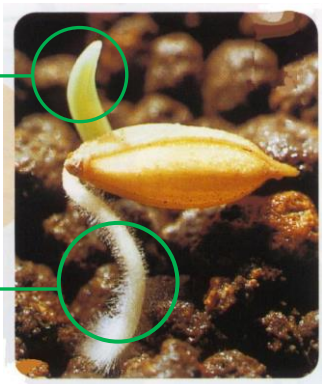
たね
(種もみ)



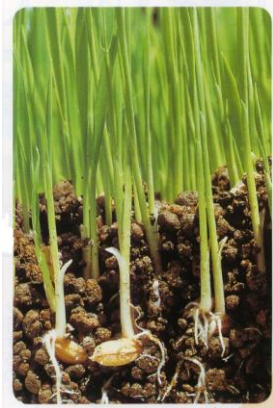
め
芽

ね
根

たね
種もみから、芽と根が出ます。



→
せいちょう
成長



② 代かき

田んぼに水を入れて、土を細かくくぐらして平らにし、土の性質をよくします。

田植えの前にトラクターなどを使って行います。



③ 田植え

田んぼに田植機などで苗を植えます。



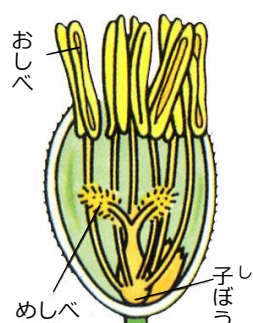
④ 穂が出る

苗が成長していくと、茎の中から穂が出てきます。



⑤ 開花

穂には花がついていて、穂が出るとその日のうちに花が咲き、授粉して子ぼうがふくらんでいきます。



(もみ殻が開いて、花が咲きます)

(授粉後、もみ殻が閉じます)

⑥ 稲刈り

穂が実り、葉や茎、実が黄色くなると、コンバインなどで稲を刈ります。



⑦ 乾燥・もみすり

刈りとったばかりのもみは水分が多いので、乾燥機などで乾かします。

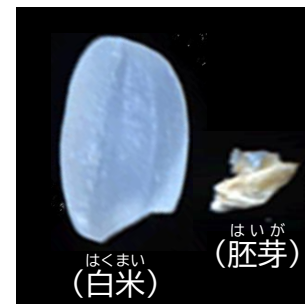
乾いたもみは、もみすり機でもみ殻を取り除き、玄米にします。



⑧ 精米

玄米は米ぬかにつつまれており、この米ぬかと胚芽を取り除くことを精米といいます。

精米されたお米が白米で、みなさんが食べているお米です。



このように、たくさんの手間をかけて大切に育てられたお米だから、大事に食べたいですね。

