



～米作り 今と昔～



きっかけ

小学1年生から「田植え」や「イネかり」などの体験をしていたので、以前からお米作りに興味がありました。5年になりお米作りについて習い育ることになったので、お米作りについてくわしく調べたいと思いました。体験したお米作りは昔の方法だと聞いたので、今のお米作りとのちがいを調べてみようと思いました。

米作りの流れ

田おこし → 苗づくり → 田植え → 草とり →
→ いねかり → だっこく → かんそう →
→ 出荷

田おこし

昔... 人の力や牛や馬を使い田をおこした。

① 小さい水田も作れた。
② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

今... フルドーザーで古い水田をつぶしてから、トラクターを使って田をおこす。

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

今は田おこししない方法も使われているよ。
楽だし丈夫なお米になるよ。

出荷

～お米のまま出荷～

- うるち米... みんなのごはん
- もち米... おもち、せんべい等
- 米粉や上新粉にして

～神奈川県で作られている
主なお米の種類～
「キヌヒカリ」「さとひまん」「コシヒカリ」

～加工して出荷～

- みそ
- しょう油
- 酢
- 酒

米みその作り方

- ① 大豆をむす。
- ② 米こうじと塩をかえる。
- ③ 大豆をつぶしながら混ぜ合わせる。
- ④ 容器に入れ3ヶ月から半年くらい発酵させる。

お酒を作っているとき、
あわがポコポコ出ているよ。
大吟醸を作っているときはリンゴや「バナナ」「なし」などのフルーツのかがりがあるよ。

田植え



昔... 田定規を使って手で植えた。

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

今... 電動の田植え機を使う。

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

草とり



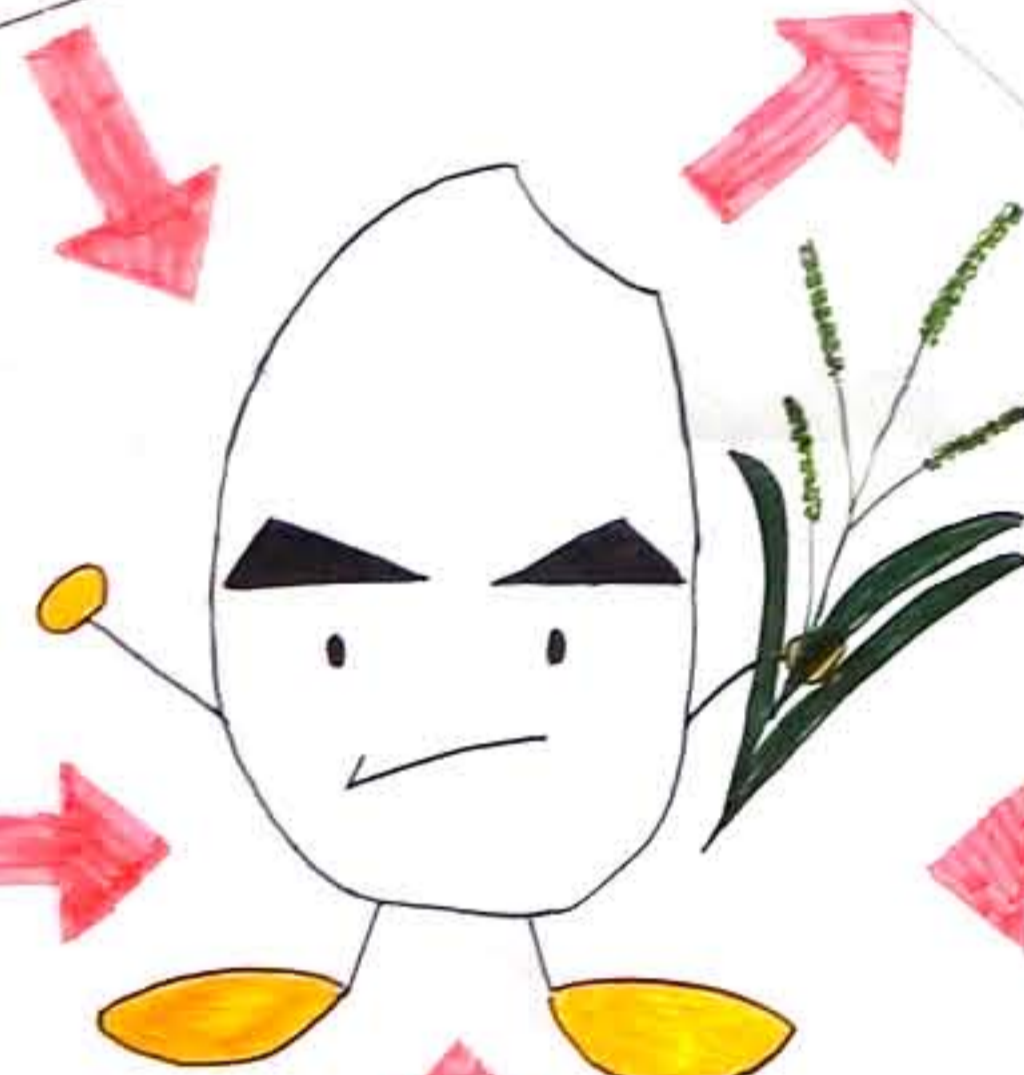
昔... 人の手で、何度もぬいていた。イネの列がそろってれば、「手おし式」じゃ草機も使えた。

今... ざっ草だけをからす、「じょ草ざい」という農薬を使う。
～それぞれの良い点、悪い点～

昔はすべて人の力で行ったため、ものすごく大変だった。今は「じょ草ざい」で楽になったものの、農薬による動物へのえいさや心配される。

<水田にはえる主な草>

- 水面をおおう草「コナキ」「アウキクサ」
- 7キから7クに再生する草「セリ」「イボクサ」「アザミ」
- 大きくなりイネをおおう草「オモダク」「イヌビユ」「アヒカサ」「アメリカセンダングサ」
- アイガモに食べられ、糞を食わせるめずらしい草とりの方法も使われています。



イネかり

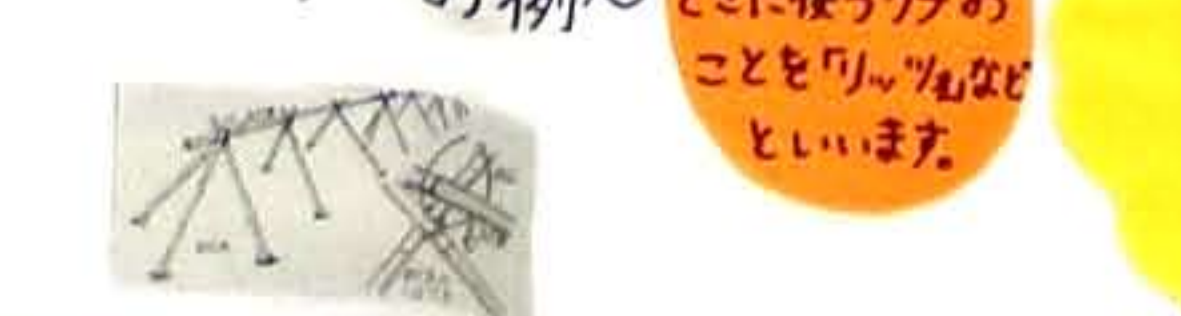
昔... 人の手でかまを使ってイネをかった。

かったイネは束にし、オダにかけて天日で干す。

～束の作り方～



～オダの例～



だっこく

昔... かんそうさせたあと人の力で道具を使いだっこくした。

カラハシ → 千歯こき → 足ぶみだっこく機

～もみからをとりけん米にする方法～

昔はすり鉢にもみを入れて、すりこぎですりけん米にしていた。

～げん米を精米する方法～
昔はうすてひたりげん米をビンに入れて、ぼうごつくことで精米していました。

すべて

今... 機械

コンバインでイネかり、だっこくをしたあと、カントリーエレベーターとよばれるしせつでかんそうを行ったりしています。



「米」を分解してはじめる。お米は稲の穂から籾を脱穀して、籾殻をむいてお米になるよ。お米は籾殻をむいてお米になるよ。

まとめ・感想

昔のお米作りは、ほとんどが人の力で行っていて、とても大変なので機械を使うようになって楽にお米作りができるようになったことが分かりました。けれど、機械や農薬を使うことでよくない点もあったので、昔のお米作りのよいところと、今のお米作りのよいところを生かしたお米作りができるようになると思います。