

第14回 高松市図書館  
を使った調べ学習コンクール  
提出希望

# Notepadbook

ごはん大好き!!

～お米についてしらべよう～

むねい 2-1

中じま なるみ

「ごはん大好き!!!」

〜おこめについてしらべよう〜

しらべるき、がしナ

・ぼくはごはんが大好きです。

ニュースで「おこめがたかいていってしまいました。」

「うちは大じょうぶ」ってきくと「しんせきがつくっているのをわけてもらっているから大じょうぶ」ってわねれました。

こまいこまいってなんだらう?

どうしてお米がたりないんたらう?

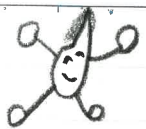
・ぼくらがまい日たべているお米をしらべようと思いました。

1. 本でしらべる

2. おこめができるまで

3. おこめのたべくらべ

4. まとめ



## お米について

おこめはしょくぶつのみです。

今からやく1まん年前インドから中ごくのちいきで"さいばり"が"はじめ"りました。



## たべているちいき

日本、中ごく、かんごく、タイなどのアジアのくにではしょくとしてたべられることが"タタク、ヨーロッパのイタリアやスペインなどでは、リョウリのざ"リョウリのひとつとしてつかわれています。

日本  
ごはん

タイ  
タイカレーなど

スペイン  
パエリア

中ごく  
中かが"ゆ"など

ベトナムでは、お米をめんにしてフォーとしてたべたりしている。





# イネについて

日本で見られるほとんどのイネは

水をはった田んぼでそだちます。

イネは水の中でもそだつことが出来るしくみになっています。

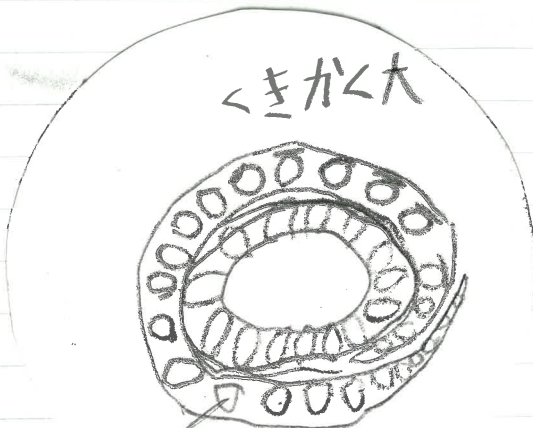


①

②  
はじめは  
くきの中に  
ある。  
せいちょうする  
外に出てく

③  
くき

ほかのしくみはつとく  
らへてくきの中にある  
くきのとおりにみちがたつたの  
は、ほかからとり入れたたんそ  
をねっこまでとどけられる



くきのとおりにみちがたつたん

④  
ね

くきのねもとからたんそを生えている。

ほかからくられるたんそだけでは  
足りないこともあるので中ほしていう

さきゅうをおこなってねからたんそを  
とり入れる



## イネが"み"のるまで

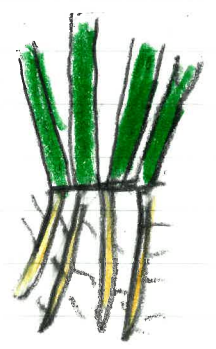
・土にもみをうえるとやがてめを出じはやくきをふやしながらせいちうして  
花をさかせてもみをつくります。

1つぶのもみからやく500つぶのもみがとれます。

分け"つ

イネはくきをふやしてせいちうしていきます。  
これを分け"つといひます。

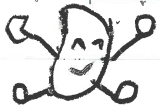
分け"つが" →  
はじま"たイネの  
くき"つ



## お米が"日本にきた

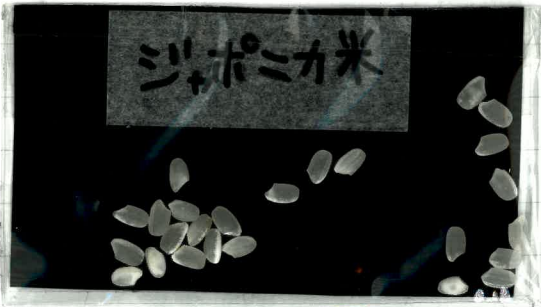
イネはやく3千年前に中ごくからきゅうしゅえにつたわって  
きたといわれています。

中ごくのちようごうという川で日本のいせきからはっけん  
されたお米と同じしゅえいのお米が"みつかりました。



# お米のしゅるい

日本で"見られるお米のながまわけ



アジアイネ



シホニカ米

日本などで おもに  
さいは"いされる  
フ"がみじかくて  
ねは"りけ"があつて  
ふくるとしたたきあがり

水とう

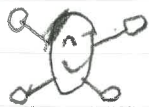
(水田でつくるいね)

りくとう

(はたけでつくるいね)

インディカ米

インドや中ごくなん"みなみアメリカなど  
きまんが 高いちい"さいは"いされている。  
ほそ長くてパラパラとしたたきあがり。



せかいのお米のせいさんりょうでは、  
シホニカ米 20%      インディカ米 80%



うるち米

しゅしよくよう米  
(ほくらがたべのお米)

しりょう米  
(ニワトリなどのエサになる)

かこうよう米  
(おきけ、みそ、しょうゆにつかわれる)

もち米  
(おもちやおこわになる)

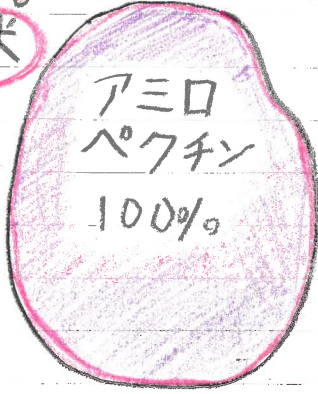


てきどねばり

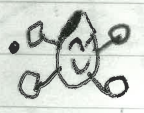


もち米

こうじきんが大かつやく!!



ねばりがよい

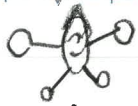


お米にはたくさんのでんぷんがふくまれて  
います。

(アミロースとアミロペクチンという2種類のでんぷん)

この2つのわりあいが、ごはんのねばりをうみだしています。

アミロペクチンが100%のものをうるち米といいます。



## お米のひんしゅ

### • ひんしゅってなに？

ぼくたちが食べている シャンホニカ米のうるち米には  
あじやさいばいのちがいにによって さまざまなしゅるいに  
分けられます。  
このしゅるいのちがいを「ひんしゅ」といいます。

国にひんしゅ とうるちしている数 1031ひんしゅ

そのうち水とうるちまいは 440ひんしゅ

### • ひんしゅごとしにことなるとくちょう

とうほく土曜ちやほっかいどで はきむきにつよいひんしゅ  
きゅうしゅちやにし日本ではあつきにつよいひんしゅのさいばいが  
タタ

また、それぞれのととら、けんによってちいきに  
ねざしたブランドがをめぐり、とくちもおこなわれしています。

かがわけん

おいで米

(2014年にひんしゅとらる)

とくちょう

つや、つる、ぞろいがよくたくとお米の色明るくツヤがある。

R5年 さいばいめんせき 1220ヘクタール

せいさんりょう 5,856トン

(1ヘクタールはカッこのうのうていくらい)

ふくしけん

コシヒカリ

(1956年にはつばい)

とくちょう

いちばんゆうめいなお米、コシヒカリはふくしけんです。たんじょうしたアミロースやアミロペクチンのバランスがよく、ねばりとたんじょう糖がふくるとしたたきあがり、かおりやこげたかがあります。さめてもおいしくてほぞんせいにすぐれています。

みやざきけん

ヒノヒカリ

ヒノヒカリはしょうわ4年みやざきけん、いくせいがはじまったひんしゅです。

ねばりとあじ、かおりのバランスがよく、どんなおかずとも合わせやすい。

きゅうしゅうではあつさにつよくてあじのいいおこめのがいはつに力を入れていました。ぜんこくでいんきのコシヒカリがかわりにがいはつされました。

こうちけん

なんごくそだち

とくちょう

1998年にさいばいかれし

2009年にひんしゅとうろく

8月はじめにはしゅうかくきぎょうがかわる、はやくとれるひんしゅ(はやばまの)ごくわせいんしゅ

さっぱりしてたべやすく、あついなつにぴったりアミロースがすくなく、さめてももちもちしょかん。



## 2025年 どうしてお米がたりないの？

げんいんは色いろなことのつみがさなり

- きこうのへんがかはけししい  
(あつり日がつづく、大雨、雨ふそく、たれぶんなど)

2023年はあつすぎでしゃうかくりょうがへる  
2024年はたれぶん、あつり日がつづいてしゃうかくりょうがへる。

↓  
まい年たくさんとれないから、お米がたりなくなる。

- 外かくの人がたくさん日本にかんこうにきてお米がひつよう。

- せいふによってむかしお米をつくりすぎないようになる  
せいさくが行われた。

↓  
お米のうかにほじょ金をわたして作るのをへらしてもらう。

げんいんはいつてはない。

お米のかかく (4月) 5キロあたり

2022年 1869円

2023年 2255円

2024年 4077円

↓2は"いちかくねあがり"



## 1993年の大きょう作

日本で"きろくてきな"れいが(いつもとくらべてきおんのひくりなつ)になって、お米が"うまくてきな"なかった。

お米が"おみせからきえてみんなたべられなくなった。

ママやパパが小さい時 お米が"なすぎ"て、  
カリフォルニア米やタイのお米をたべていた。  
タイ米はインディカ米なので"たべかた"がみんな  
しるなくて、ふつうにたくとパサパサしてしまうので、  
おいしくなかったといった。



## びちく米とは

- ・お米が"たく"んで"きな"かったときのために、  
お米が"たり"なくならないようにするために、  
せいふが"ほぞん"しているお米のこと

1年かんじに 20まんトンのうかきんがらから、5年かんほぞんしている  
(やく 100トンをびちく米としてほかんしている)  
5年たったびちく米はうしやぶたなどのエサとして  
うられる。

2024年からお米が"たり"ないので"びちくまい"を  
うって11てい

2025年 5月からやすくうりた"した"。

# お米づくりの1年

1年かけてイネをそだてる  
 いねははるにめを出し、その年のあきにはみをつけてかねてしまふ  
 1年そうというしゅうるいのしょくぶつです。  
 お米をつくるのはおすこく大人で、イネのせあ、田んぼのせいび、  
 水のかんりなどいろいろなことにきをつけています。

11月~2月	3月	4月	5月	6月
--------	----	----	----	----

土づくり → 田んぼのじゅんびをする → 水の

田んぼの土にひりょうなどを  
 まぜて土のよふんをおぎなう。

がたくなつた土をたがやして  
 ひりょうをまいたあと、水を入れて  
 田んぼの土をませる。

なえをそだてる → 田うえをする

せんべつしたいいいたねもみ  
 をいくびょうばこという  
 せんようのはこにまき、  
 なえをそだてる。

田うえきによるたうえきょう



# 中ぼしとは？

水をぬいて土をかわかすききょう、ねがつよくなるとともに土の中にたまったよぶんなちっそをぬくことができる。

7月

8月

9月

10月

## かんりをしかりする

うえたたえのそだちくおれによって ( 田うえをして4~5レウかん たつと中ぼしをする )  
水のりょうをちよせいする

### → イネをまもる

のうやくなどをつがって  
ざうそやがれ虫、ひょうきをる、せぐ

### → イネをしゅうかく

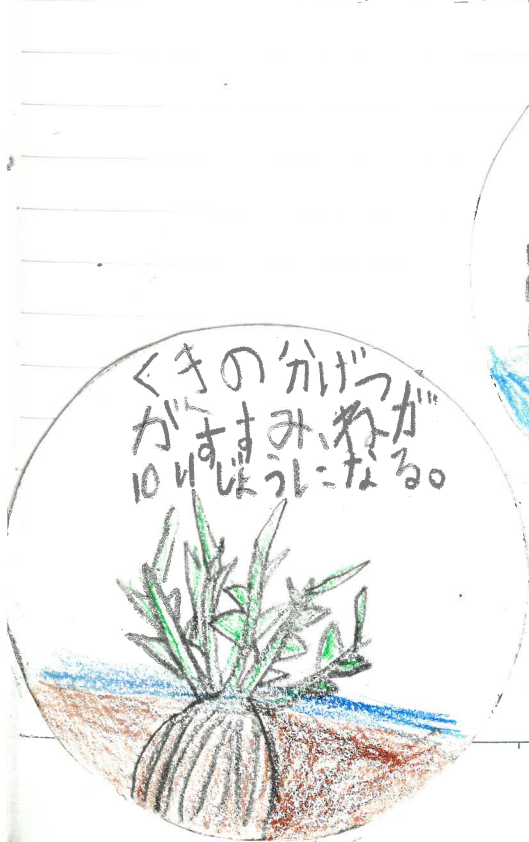
みがじゅくしたる田んぼから  
水をぬいてねもとからイネを  
かりとる。

しゅうかくのじきかすれると  
おじやひんしつかおちる

くきのかげつ  
がすすみねが  
10レいばいになる。

しほの月  
かからもみ  
がういた  
ほがたが  
はにでし  
じめる。

もみのおもきて  
しほがたおると  
しゅうかくのじきになる。





## しゅうかく

9月から10月にかけてイネのほは金色に色づき、もみのおもぎでたれはじめます。

水田せんたいのイネがじゅうぶんせいじゅうした<sup>ら</sup>水をぬきます。土がかわいたらてんきのいい日にイネのしゅうかくをします。

むかしのイネのしゅうかくは、手でおこなっていたので、ちいさな人みんなでさきょうしていました。いまはコンバインというきかいでしゅうかくするので、1たん(1000m<sup>2</sup> 300つぼ)あたり、50時間くらいじょうがかかっていたじ間が、3時間くらいになりました。

(1000ヘクタールメートル → テニスコート5つ分)

## コンバインとは?

コンバインは大きな田んぼのしゅうかくにつかわれるきかいです。イネのしゅうかくでは、

カリトリ イネをカリとる

だっこく カリとったイネからもみをとるさきょう

せんべつ だっこくしたもみとのこりのくきの、<sup>ぶん</sup>ぶんであるワラを分けるさきょう

をおこないます。

コンバインはこのろつをじどうでおこないます。

## 🍃 もみをかわかす

しゅうかくしたしばかりのもみは水分がたまるため、そのままおいておくとカビが生えるなどひんしゅが下がってしまいます。そこでほぞんするまえにかんそうさせます。

しゅうかくしたしばかりのもみ → 23~25%の水分

かんそうさせたもみ → 15% くらい水分

むかしは 伊をぼうらにかけて、外にはしたいような光と風でかんそうさせていました。  
雨がふる前にいどろさせたり、かんそうするまで2しゅうかんくらいがかります。

今はかんそうきというきかいでねぶらをあててかわかします。

かんそうしたもみは、もみがらをとりのもいの中にあるけん米だけにしていきます。  
けん米だけにしたらいしゃがされるまでそうこでかんりさせます。

けん米のほかんはおんどとしつどのかんりが大せつです。  
おんどやしつどが高いとひんしゅがわるくなります。



## お米のとぎきょう

お米には一とう米、二とう米、三とう米というとぎきょうがあります。これはほかん前にけん米のじょうたいでけんされて、けん米がきちんとしたかたちをしているか？などによってきめられます。

○ 一とう米

☉ 二とう米

△ 三とう米

一とう米としてえらばれるじょうけん

けん米の70%以上のじょうきれいなかたちをしていること

お米の水分が15%より少ないこと

このけんさんはみたく目を見てはんだんするのでおじがおいしいかどうかはおわかりません。

一とう米はきびしいけんさにごうかくしたお米なのでいいお米をえらぶきじけんになります。

# 米づくりのうっりがかり

田おこし(たんぼをたがやす)

(水田 1000m<sup>2</sup>あたり)

(テニスコート5つ分)

むかし

今

牛やまにきくをつけて

たがやす **17時間**

→ -14時間

トラクターをつかう

**3時間**

## 田うえ

手をつかってみんなで1つう  
える

**27時間**

→ -24時間

田えきをつかう

**3時間**

しゅうかく、たっかく

手をつかって1たばずつかる **54時間**

たばをあつめてほして  
しせんかんそをさせる

**57時間**

コンバインをつかって  
しゅうかくとたっかく  
する

**3時間**

のうぎょうきかいがつかわれてきた。1960年ごろとのひかく

もっとむかしはもっとしかんがかかっていたかも。。。。。



## お米がとどくまで

あたしたちのしゅくである米はむかしはせいじによって  
かんりされていきました。お米がふるくする中、かかくをあんていさせて  
国みんぜんいんにお米がいきわたるためのせいじでした。

お米がたたくさんとれるようになって、お米のりょうりも、おいしさを  
じゅうする人たちがふるえてきて、お米のはんばいがかじゅうり  
になりました。



## お米のうかをまもるとりくみ

日本ではお米のうかをまもるために、外国からお米を  
ゆにゅうするとき、かんせい(ゆにゅうにしたものにがかるせい金)  
をたかくして、たたくさん外国のお米がうられなはいにしています。

そのかわりに、お米をまい年いっていのよう外国から  
ゆにゅうしています。

そのお米を ミニマム・アクセス米といいます。

ミニマム・アクセス米は、日本でつくるお米の10パーセントより  
少なく、ほとんどがせんべいやみそなどのかこうようのお米や  
びちく米につかわれます。

# お米やさんにきてみよう!!



お米のプロである、お米やさんにインタビューしました。

## 米やながはらさん

たかまつして135年つづいているお米やさん。  
らだいのながはらみちとしさんにインタビュー

(お米マイスター5つぼしプロフ)



## なぜこのお米やさんをはじめたんですか?

A 135年つづいているので、やめるということは考えられなかった。  
お米をみんなにおいしくたべてもらうことをひらめいたと思った。  
むかしデザインをまなんでいたのだから、おしゃれたお米やさんにしたい  
と思ってがんばっている



## お米マイスターになるためにどんなくふうをしましたか?

A お米マイスターとは?  
日本米国こうりしこうきょうくみあいれんこうかいが  
しゃさいするお米のはかせのしかく。

3つぼしマイスター → いろいろなたテストにこうかく

(2145人)

5つぼしマイスター → テストにこうかくしたあとじつぎにこうかく

(476人)

- ・お米をみてひんしゅをたふる
- ・お米のせつめいをする
- ・お米をじょうすにせいまいする
- ・お米をおいしくたぐ など

5つぼしマイスタープロフ → 5つぼしマイスターをもっていて、レチれおん  
すごいしかく

🍷 いまお米がたりない、ってしていますが、ほんとうですか？

A ほんとうです。  
お米やさんのけんとしては、つくる人がへっているのが  
大きなけんいんだと思います。

お米をつくらっている人のねんねいは60~65さいが  
65パーセントで、こうれいかがもんだいになっていて、  
あとをつくる人がいなくてのうかさんがへっているから、  
お米がつかえない。

🍷 お米がなくてこまったことは？

A いつもは60ゆるいくらのおみせにおいているけれど、  
いまははんぶんしかないので、お米やさんにいろいろな  
お米がしょうかいできなくてこまっています。

🍷 なぜいきなりお米が高くなるのですか？

A お米がたりなくなるとほしい人がふえる、たかくてもほしい！  
といわれてねだんがたかくなってしまふ。

お米のうかさんが、お米がたりなくなるとかえってきたとき、  
じぶんがうったねだんの2ばいじょうのねだんでうっているので  
びっくりしていた。お米のうかさんがたかくなっているわけではない。





## おいしいお米のひんしゅをおしえてください

A よくきかれますが、みんなこのみかがあるので、どれかいちばんというのはいきめられません。

おみせに来るおきくさんには、好きなひんしゅをきいたり、おかずをきいたりして、その人に合わせておすすめをこにゅうしてもらって、つきおみせにきたとき、かんそをきいて、好きなお米をみつけてもらおうにしています。

ぼくがいちばん好きなのは、いちまねです。



## おいしいお米のたきかたをおしえてください

A お米のたきかたもいろいろあるので、どれかいちばんとかいえないかもしれませんが、いじょうなのは、お米を水にし、かりつけてお米に水をくませることです。(へいきん45分くらい) あとは、つかっているすいはんきのめもりがそのすいはんきで、いちばんおいしくたける水のりょうなので、それをませるのも、おいしいお米のたきかたの一つです。

ながはらのちやうおにぎりやではどなべでたいています。



## おにぎりのじょうずなにぎりがたはる

A お米やきんとしゅうしよにしては、ちやうおにぎりやでは、きいしよめちやくちやく、ちやうおにぎりで、きましてひょうめんをかためておきくさんにだします。フワフワでおいしいです。

ちやうおにぎりやは、お米を見て、おいしいお米をたべてほしいというきもちでつくりました。ふとまかがいやすいねだんでがんばっています。

しゃしん



南国そだち

なんごくそだち

かんそう

あさりしている  
いちばんすき。まいとし7月にとれる  
しはは木、こうちけん  
でさいばいされている。

ななつぼし



ななつぼし

つやっやしている  
お米がしっかりしている。

ほっかいどうでたく

つくられるお米

ひんしゅうとうろくへいせい16年

ひとめぼれ



ひとめぼれ

やわらかい

みやぎけんてとれるお米  
コシヒカリとはつぼしから  
つくられたお米。  
ひんしゅうとうろくへいせい14年

くろ米



くろ米

においがちがう

なんのにおいが分らない

アントシアニンたぶりの  
のお米(おにぎりには  
ダイシモチむぎとまぜる)むらさきいろ  
こりこりする

けん米



けん米

なんがまめみたいいに  
プチプチする

ふくいけんのおにぎり

たべたらけん米のにおいが

まれのけんまいの

口にひろがる

おにぎり  
かんきょうにやさしいふくいのお米

ちょっとにかいて

45分米につけて すいはんきでたく



らくてん生活おうえん米  
ふくすけけんりゆう米(色いろなしりるい)  
においもきにならないうふつうのお米  
お米のつぶはたきあがるとおがげんい



つややがいちせん コーポ  
ふくすけけんりゆう米  
ふつうにおいしい



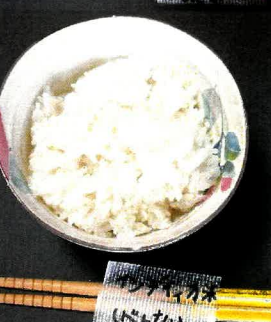
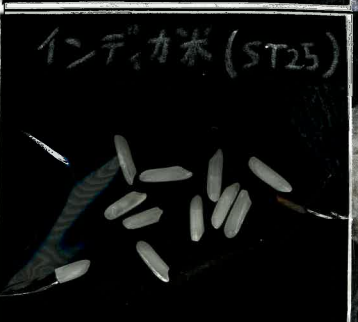
ふくいけん  
ブランド米  
お米のつぶがまるい  
ふつうにおいしい



かがあしせきの お米  
いつもたべているお米なので  
たべやすい  
つやつやしておいしい



こうち  
たきあがりがつやつやしている。  
お米がたっている  
おいしい



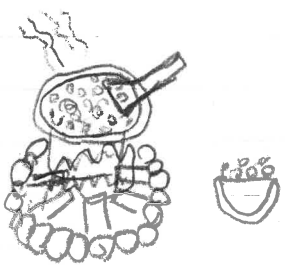

ベトナム ST25 → 日本でいうゴシカ  
ふつうのお米と同じたき方とならた  
水の量を1.1にしてしんおし  
なし。→ やわらかくたきあがる  
においもなくしゃんちがうけがす  
おいしい。

# お米のたべかたのツツリかわり

日本人はいなさくがったあつた、3000年前からお米をたべていました。

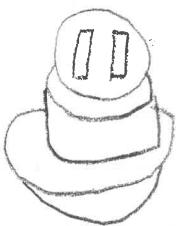
むかしはゆでておかゆみたいにしてたべていました。

今のようにごはんをたくようになったのはやく800年前です。

やよいじだい (2000年前)	こふんじだい (やく1800年前)	なるじだい (やく1300年前)	へいあんじだい (やく1200年前)
<p>水とお米を入れた どき(土のうつわ) を火にかけて、 おかゆをつくら たべていた。</p>	<p>ちようせんはんどう からかまとがった わり、こしきとい むしきをつかって 米をむした「こわい がたべられるよう になった。</p>	<p>こわいほかに かたいかゆである 「かたがゆ」もたべら れるようになる。</p>	<p>かたがゆよりも もつがたい 「ひめい」がとうじょう きぞくしにんき きぞくはむしあわび やさかな、やまどり などごちそうを たべていた。</p>
<p>ほかにアワなどの さくご、さんさいや きのみ、とうろくの肉 やさかななどを たべていたと考 えられる。</p>	<p>お米がたくさん つくれるようになって お米をたべるしゅうか んがついた</p>	<p>むした米をかんそ うさせた「ほい もたべられるよう になった。</p> <p>また、ほうせいひんを たべる人もでてきた。</p>	
		<p>おかねもち(きぞく) いがいは、げんまい をたべていた。</p>	

いんぎいでは夕夕のばあ、かぞくかひとりのつくえをかこんで  
ごはんをたべます。

しかし、ならじだりからめいじごろまではそれぞれ一人ぶんずつのせただいで  
しょくじすることがほとんどだったと考えられます。  
このだいを「せん」といいます。

かまくら、むらまちじだり (やく800年前)	いんぎい (やく400年前)	めいじだり、しょうじだり (やく150年前)	しょうじだり (やく90年前)
<p>はがまというてつのがまがとうじょう。 このころからお米をたいてたべられるようになる。</p>	<p>ふたつきのかまどで水がなくなるまでたく「たきぼし」という今とはほとんど同じ れいれんのほうほうがひろまった。</p>	<p>しゅしゅくのないうはえじだりあまりがわってない。</p>	<p>1955年にでんきすいせんきがはつばいされてだれでもかんたんにお米がたけるようになった。</p>
	<p>ぶしや町人のニシホンはむぎと米をませたむぎごはんがしゅしゅで、 にもの、つけものしるをたべていた</p>	<p>かみぎのえいぎょうで、一人一つのおせん にのつたしゅじから、みんなでたべる今のようなたべかたになってきた。  カレーライスなどもたべられるようになった。</p>	<p>ハンバーグやカレーなどもよくたべられるようになった。</p>

## お米のがこうひん

お米はごはんをたいてごはんとして食べるだけでなく、  
むかしからいろいろなほうほうでがこうされてたべられてきました。

### にほんしゅ

お米がらつくだおさけ。むしたお米にこめこうじをませるとはっごうの  
力ででんぷんがアルコールにかわり、にほんしゅになる

### こめず

お米がらつくるおす。お米がらつくだアルコールに「きくきんきん」を  
くわえてさらにしゅごうさせるとできる。

### 米みそ

だいにすに米こうじをませるとはっごうさせると米みそになる。

### おもち

もち米をむしてつぶしながらねるとおもちになる  
いまから300年くらいまえからあるといわれている。

### せんべい

むしたお米をつぶしてたいていにしてやいたもの

### だんご

お米をこなにしたものに、水をくわえてねってむしたりゆでだして  
つくる

## すてるところが"ない"イネ

日本はむかしから、イネのお米レイガ"れ"もたいせつにつかっています。  
 休のくきのふ"ぶん"をかんそうしておらにして、なわをついたり  
 わらをやねにつかたり、わらじ(わらでつくったはきもの)にしたりする。

お米をせりまいするときにでるぬがは、ぬがづけ(おつけもの)にしたたり  
 ぬがをつかた、せっけんをつかたりしている。

## お米のいろいろ (こだいまい)



### 赤米(あがまい)

うるち米のしゅるい  
 フチフチとしたしょっかん  
 びょうきやむしてんきが"あ"れてもつよいので  
 いろいろなは"は"で"さい"ばいされていた。(むかし)



### くろ米

うるち米のしゅるい  
 フチフチもちもちしている。  
 アジアのくにではいまもたくさんさいは"は"されている

### みど"り"米

もち米のしゅるい  
 あまみとねは"り"けが"あ"りもちもちしている  
 日本であまりみられな"い"。(めず"し"い)





お米のうがさんにきいてみよう!

むねちょうでけんぎょうのうがをしているときおかさんにお話をききました。



ことしのお米のできはとうですか?

A ことしはお水があまりなかったけど、このあたりの田んぼのお米のできはいい。  
(なんまいか、水がたまるなくてできのあらい田んぼもあった)

たぬいけて水のかんりをするので、おなじちんではおなじしゅるいの  
お米をうえることがタタリ。→水がふそくの時水のかんりを  
どういつしてそだてるねるから

むかしはみんなきかいをもっていて、お米をつくらせていたけど、  
今はもっている人がすくないので、カリとり、かんそろだっごくをして  
30キロのふくろにつめてわたすのでいそがしい。

1年のうちに、たうえで1じゅうかん、カリとりで3じゅうかん  
めちやくちがいそがしいのは1か月前。

5月のねんきゅうにうえたコシヒカリはいまカリとりじきなので、  
(8月おわりごろ)いまはカリとりでいそがしいじき。



お米がたかひごをどう思いますか？

Aしうじぎにりうと、やっもとにもどってきたかなと思う。

30年間 増と赤字でやってきた。

お米がたかひとみんないうけど、やっときいさんがあつうになってきた。

米のうがは田んぼがあるのだからたなくしている人がたかひの

きかひをかうのもすごくたかひし、こわれたらやめる人があつうにいる。

お米をつくっていても、かうほうかやさいなとよくいっていた。

きかひをリースすればいい(かいた<sup>ふい</sup>)とせいふはしているけど、同じときにいるがしくて、つかいたいのにはそんなことできないと思う。

いろいろなもののおねだん上がっているのに、お米だけやすく!! というのは、のうかひじめだと思う。

お米のりゅうつうしているか、くさ<sup>ら</sup>だ<sup>ら</sup>うっているおねだんとしぼく<sup>ら</sup>がうっているお金にはすごくさがある。

さいさんがあえはやる人もる、えろのではないか？



きかひのメンテナンスはどのようにしていますか？

1年に1回つかってあつたじぎに、じぶんでそうじしていて、コンバインは3年に1回メーカーにもって行って、せいびてんけんをしてもらっている。

いまは、カソリスタンドで「けいゆ」などがかかひにくるので、じゅんぴもたいへん

No.

Date



# お米のかんさつ

5がつ

1 にち

木 ようび

てんきくもり

さいこう

さいてい

25.7/11.5



まじひかりのなえ(早くとれるしゅるい)のじゅんぴ(水やりしつかりする。)

なえは、なえやさんで"かう"

5がつ

3 にち

土 ようび

てんきはれのちくもり

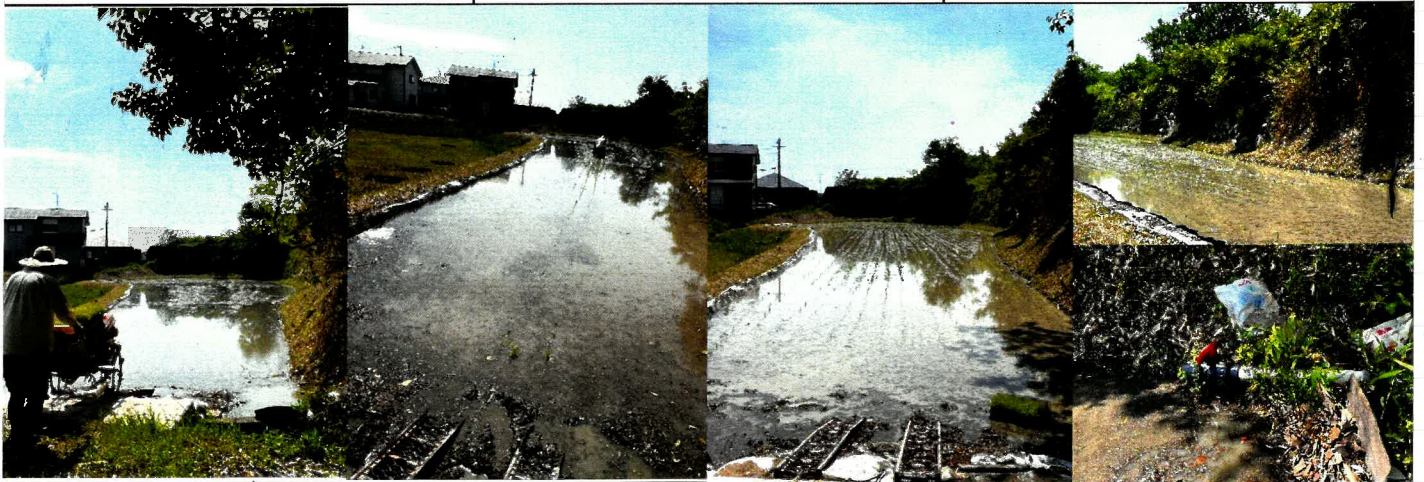
22.4/10.15



まがいになえをセットする

田んぼに水が入っているようす

たがやされている田んぼ



まがいになえをセット

めじるしとなるたけのぼ"を立って、それをたよりになえていく

まがいのまがいなまがいは手で"えする

5がつ

11にち

日 ようび

てんきくモリのち雨 21.5/16.1



田うえから8日目

すてしし、かりしてしる。

5がつ

19にち

月 ようび

てんきくモリ

25.2/18.8



田うえからやく2しゅうかん

しっかりと根をはった。みたいて、たえが「まっすぐ」になった。

5がつ

25にち

日 ようび

てんきくモリ一時あめ



せいちょうがすすんでほくの手のひらくらいまで大きくなる。

5 がつ 31 にち 土 曜日 てんきくもりのちかれ 26.4/17.3



たんぼの水はまい日見にきてちょうせいをしている。  
てのひらぐらゐにせいちょう

6 がつ 15 にち 日 曜日 てんきくもり 31.8/22.9



1つのたは'か'し'かり'してきた。  
手のひら2つ'分'ぐらゐにせいちょう

6 がつ 21 にち 土 曜日 てんきくもりのちかれ



中ほし → 水をぬいてたんぼの土にひびが'入'るまでかわかす  
ねっこのつよくするため  
ほくのあしのたかさぐらゐまでせいちょう

7 がつ

16にち

水ようび

てんきはれのちくもり

34.8/25.1



スズめにお米をたべられぬためにキラキラのテープをはる  
ほくらのふとももくらしまでせいちよう  
ハッ、夕もいねをたべららしい

7 がつ

21にち

月ようび

てんきはれ

34.9/26.0



あつめのみがなつて花がさいている 7/19 → かりとり 8/19 ~ 20 よてい  
お米のほかでてきつきに花がさいている。花がさいて1日くらいで  
かりとりするらしい。

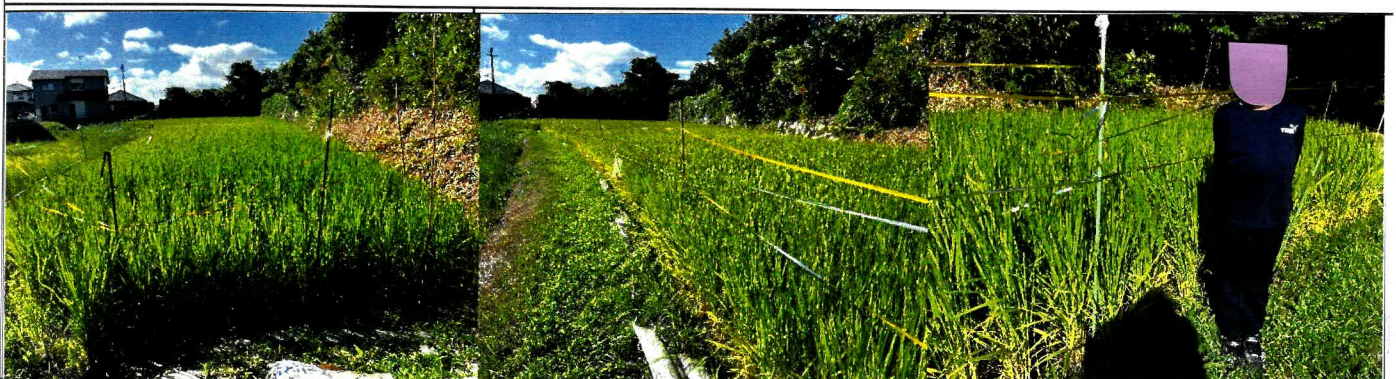
7 がつ

26にち

土ようび

てんきはれ

37.3/27.5



お米の花がさいたらみがでる。たし風がよなからたら、きれいに  
お米のみかなる。ほかどる10日まふとほかでてから10日は  
水がせいふたいひつよう。

7がつ 27にち 日 ようび てんきはれ 36.2/26.4



ていきぎに、くさかりをしたんぼをせいびしている  
ほかでできて、すこしずつお米がみえてきた。

8がつ 2にち 土 ようび てんきはれ 38.3/28.4



ねもとがしっかりしている。  
ほしはまだまっすぐぎょうとつまっている

8がつ 11にち 月 ようび てんきくぜい時雨 29.6/24.6



ほかたれてきて、すこしきいろくなってきた。  
まっすぐたつたのがたれて、せはひくくなった。

8がつ 15にち

金ようび

てんきはれ

36.5/20.9



ほがたれてきてせんたいてきにきいろくなってきた。

8がつ 21にち

木ようび

てんきはれ

34.8/25.9



せんたいかさかね色になってリッポ<sup>ナ</sup>がでてきている  
ほはたれているけどきはし、がりしている。

8がつ 25にち

月ようび

てんきはれのちくもり

35.5/27.6



いねがりとうじつ

きかいでとどかないところはききにかまっておく。

まわりのとりよけをはずす。

8がつ 25にち 月 ようび てんき はれ



コンバインでしゃらかく。イネの中にはいっていらてまゝからとリゴんで、もみとくきを分ける。くきはこまかくなってそのまま田んぼにまいている。

コンバインは11700千円 いねかりは1じかんくらいでおわる。

コンバインにのせてもる、たよ。



のリゴ"こちはあつたかくてイネがすいとまれていくしんど"うをかんじました。すわるぎせきがたかくていろいろなところか"見えました。かゝこよかったです。のれてうれしかったです。

けいとろくにもみをいど"うしているようす。



ノズルをのばして大きなるくろにうつしていく。

大きなるくろは300きり入る。

8 がつ 25 にち 月 ようび てんき はれ



いねかりがおわったあと。  
こまかくなったわらがまかれている。

8 がつ 26 にち X ようび てんきはれのちんき 34.9/27.1



かんそうき  
カリとリゴの水分20~26%  
14.5%までかんそうさせる。  
12じ間~1日かかる

かんそうきからだぶく  
きへもみをいじょう  
させる。

もみのようす

じさいのもみ  
中にお米がまざる。



もみがらは外に  
おくられる。

外にビニールハウスがあって、  
そこにためている。

もみがらをやいてもみがらくたん  
にしてしみにするはたけなびのひりょうに  
する。

8がつ

24にち

火ようび

てんき

はれ



お米をせんべつ  
する。

われているお米はこ  
にためる。

つぎはくろいお米をかぜでどば  
して、きれいなお米だけあめる

くろいお米のよす

米こにしたりせん  
べいのどばとらにする。



かぜでどばすため  
のどらく  
(コンプレッサー)

せんべつしたお米を  
30キロになるよに  
どらくでどまるはか

ふくろにあつめた  
お米をいどうする  
きがい


ふくろにつめたお米たち



いろいろおしえてくれたときおがさん。

きかいをいろいろこうにやしている。かんそくきせんべつきなど1000まんちがい

トラクターやメンテナンスのお金もたくさんいる。



# まとめ

1月から、お米のようすをかんさつして、お米をつくるのは  
すごくたいへんだなーと思いました。

ほかでるまで氷のかんりをして、くさかりをした、あつり中で  
きびうしたりして、イネがたれたらコンバインでかりとりして、  
かんろいさせてもみかゝるをはずしてけんまいになります。

ぼくはこのお米のけんきゅうをしてなぜお米がたかく  
なるかわかりました。だけどお米のうがさんにはお金がいり  
ないことをびっくりしました。

ねだんがたかくてもほしいという人がふえるとねだんがさらに  
高くなってしまふ。それでちやうどしてはいるけど、  
お米のうがさんはいつものきゅうなうなのに、お米をうる人がねだんを  
あげるのにはおかしいとぼくは思います。

でもお米はかりたかいというのにはだめだなというこも、  
わかりました。すごくてまがかるのにはすくうろつと、  
どんでんお米をつくる人がへってくるから、  
お米のうがさんがこまらないようにすることがだいじだ  
と思います。

大きなでれんがたべられるのはたくさんのおかけです。  
お米をのこさずたべようというきもちが大きくなりました。

No. \_\_\_\_\_

Date \_\_\_\_\_

さんこうぶんけん

タイトル	著者	出版社	借用図書館
お米の大研究 イネの生態から文化とのかかわりまで	丸山清明 監修 山崎 至 発行者	株PHP研究所	高松市牟礼図書館
全国お米のこだわり銘柄 辞典	日本食料新聞社 編	日本食料新聞社	高松市牟礼図書館
農林水産省HP			

ごきょうりよくありがとうございます。

植村さん	田んぼ見学・たいけんさせてもらったり、いろいろおしえてくれました	
米屋ながはら	高松市塩上町1-6-14	永原三千博さんにインタビュー
時岡さん	牟礼町でけんぎょうのうかさん コンバインたいけんやだっこ、いろいろおしえてくれました	
大阪の兼業農家さん	りょう先でしりあって、いろいろおしえてもらいました。	

作品の裏面に貼付してください。

↓個人提出の場合は記載不要です

<b>「第14回 高松市 図書館を使った 調べる学習コンクール」 作品応募カード</b>	学校用受付番号 (学校記入欄)	作品番号(事務局記入欄)	
	/	中・夢・ <b>年</b> 国・香	受付No 3-1
部 門	(□に✓を入れてください。)		
	<input checked="" type="checkbox"/> 小学校1・2年生の部 <input type="checkbox"/> 小学校3・4年生の部 <input type="checkbox"/> 小学校5・6年の部 <input type="checkbox"/> 中学生の部		
タイトル	ごはん大好き!! ~お米についてしらべよう~		
ふりがな 氏 名	なかじま なるみ 中島 成海		
	※作成者が複数の場合は全員の名前を記載してください。		
学 校	牟礼 <b>小学校</b> / 中学校                      [ 2 ]年生		

図書館



販売者 **イオン株式会社**

〒261-8515 千葉県千葉市美浜区中瀬1-5-1

●トップバリュお客さまサービス係

〒EL.0120-28-4196 (10~17時;日曜日は除く)

●本商品について万が一ご満足いただけない場合は、お買い上げの店までご連絡ください。お取り替えまたはご返金いたします。

●材質/中紙:紙、表紙:紙

●A4

●210mm×297mm

●40枚(80ページ)

●日本製