

お米と水の関係

6 安全な水とトイレ
を世界中に



これから紹介
するもの

- ◆ お米作りの歴史
- ◆ お米作りをする時の水の役割
- ◆ 水の節約の仕方の変化
- ◆ 私たちにできること

お米作りの 歴史①

• 苗づくり(4月)

江戸



土を水でやわらかくこねた苗代にたねもみをまき、水苗代というやり方で苗を育てていました。。1ヶ月くらいしたら、育った苗を手で引きぬきます。

昭和



苗代の床を少しあげ、その上にたねもみをまき、上に油紙かビニールをかぶせて苗を育てます。保温折衷苗代というやり方で、苗の育つのも早く、また良い苗がとれます。

平成



うすい箱に土を入れた田植機で植える小さな苗を機械が自動でもみをまいてつくります。苗はあたたかいビニールハウスの中で育てられます。

お米作りの 歴史②

• 田おこし・代かき（5月）

江戸



人の手でくわやすきを使って田をおこし、肥料をまいた後、しろかきをしていました。牛や馬を使っていたところもあります。

昭和



人の力や、牛や馬を使って田をおこします。そして、耕耘機（こううんき）というものが登場します。

平成



今までは人の力や、牛や馬を使ってやってきましたが、今はトラクターを使っています。

お米作りの 歴史③

• 田植え(6月)

江戸



田んぼに育てた苗をみんなで植えていました。

昭和



田植定規という道具をころがして、田んぼに苗を植える印をつけた後、人の手で田んぼに苗を植えていました。。

平成



今まではすべて人の手でたうえをしてきましたが、今はほとんどの部分を田植機を使って、田植えをします。

お米作りの 歴史④

・草取り・水管理・肥料・防除（7月～8月）

江戸



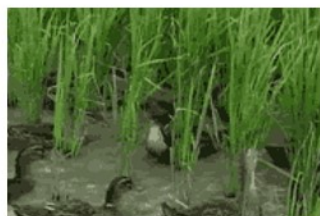
雑草がでると、人の手でとっていました。田んぼのイネに必要な水は、おけを使って人の手でくみあげることもありました。

昭和



農薬をまいて虫がついたり、雑草が出たり、病気になったりしないようにしていました。また、肥料をまいて丈夫に育つようにします。

平成



今はあまり農薬を使わないやり方もいろいろ考えられています。その中に「アイガモ農法」というのががあります。

お米作りの 歴史⑤

・稲刈り・脱穀（9月）

江戸



人の手で鎌を使ってイネを刈り、はざにかけて乾燥していました。乾いたイネから絵にあるような「こきばし」という道具を使って、モミをとっていました。

昭和



はざがけし、動力脱穀機を使い脱穀していました。脱穀とはイネからもみをはずすことです。

平成



今では機械がどんどん普及し始めたので、コンバインで稲刈りから脱穀までします。

お米作りの 歴史⑥

・乾燥・もみすり（9月）

江戸



ねん土でかためて作ったうすを回して、もみがらをすり落とししていました。もみがらをはいだ玄米を俵づめし、蔵に入れていました。

昭和



収穫したもみはそれぞれの農家で乾燥機や写真にあるもみすり機を使い、玄米にします。玄米をふくろにつめて農協へ出荷します。

平成



収穫したもみをトラックでカントリーエレベーターにはこびます。カントリーエレベーターでは乾燥、もみすり、調整、ふくろづめ、貯蔵までを機械がします。

お米作りをする時の水の役割

- 種の準備

2週間かけて種に水分を吸収させる

- 代かき

田に水を入れる

- 水管理

田に水が少なくなったら足し、水量を調節する

- 田に溝を掘る

稲の根が土の中で養分や水を吸収できるようにする

- 中干し

稲穂の出る時期になると、数日おきに水を抜いてまた水を入れるという作業を繰り返す

水の節約の 仕方の変化

- ・ 昔

水にお金をかけることはあまりなかった(昔は水と安全はタダだといわれていた)ので、水を節約しなくても大丈夫だった

- ・ 現在

農業用水を節約している

私たちに できること

いろいろ調べてみて、お米を作るのに欠かせないのは水であることと、きれいな水があるとよりおいしいお米を作れることがわかりました。

お米だけに限らず、水というのは食べ物を作るうえでもなくてはならないものです。よりおいしい食べ物を作るには先ほどと同様に、きれいな水が必要です。このきれいな水を保つためには、私たちが行動しなければならないと思います。

私たちにできることは

- ・水をきれいに使えるようにする
- ・再利用できるものはする
- ・水がどれだけ大事かをよく考える

事だと私は思います。