

秋田のお米づくりカレンダー

4月

5月

6・7・8月

9月

10月~

健康な苗を育てる

田植え

稲を守り育てる

稲の刈り取り

お米の出荷と流通

種まき

元気な種もみを選んで苗を育てる箱に種をまきます。



稲の発芽

もみから芽と根が生えてきます。



苗づくり

苗が15cmぐらいになるまであたたかいハウスで育てます。



田植え (機械移植)

田植え機で苗を田んぼに植えます。



畦畔の補修

田んぼの水が漏れないように畦畔を塗り固めます。畦畔とは田んぼを囲んで作った盛り土部分。



田おこし

田んぼに肥料をまいてから、土を掘り返し、よく混ぜます。



代かき

田んぼに水を入れ、土をわらかくしながら表面を平らにします。



稲の生育と栄養状態を調査

稲の葉の数、長さ、茎の数、葉の色を測定し、稲の栄養状態を調べます。



溝堀り

水を素早く出し入れるために溝堀りを行います。



中干し



田んぼの水を全部抜いて、土を乾かし、稲の育ちが良くなるように新しい空気を土の中に入れるよ。中干しが終わったらまた田んぼに水をはるよ。

病気や虫の防除

健康な稲を育てるために、病気を予防し、害虫を取り除きます。

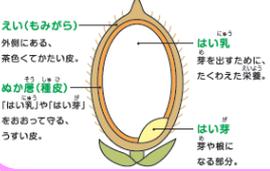


これ知ってちゃん 稲の花

緑色の若いもみが、稲の花。開花するとおしべが出て、受粉が終わると約2時間で閉じてしまう。



稲の種 (米) のしくみ



白米は「はい芽」等を取り除いているから 稲でも 芽は出ないよ。

稲刈り

黄金色の稲穂がたれてきたら、いよいよ稲刈りです。



乾燥・調製

お米の余分な水分と小さなゴミを取り除き、もみから玄米にします。

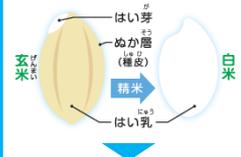


カントリーエレベーターとは・・・お米の乾燥機とサイロ (貯蔵タワー) をエレベーターでつないだ大型倉庫のこと。大型乾燥機ではもみをほどよく乾燥させ、温度や湿度を管理したサイロで貯蔵します。そして、もみすりをして玄米にし、袋に詰めて出荷します。

稲から精米になるまでの工程



精米工場



出荷



小売店

お米屋さんやスーパーなどのお店で販売されます。



食卓



干し方いろいろ

刈り取った稲は乾燥させて、もみの水分を調整するよ。田んぼでは丸太などを組んだ「はさ」に、刈り取った稲を束ねて引っかけて、天日乾燥させるよ。最近は屋内の乾燥施設が多くなり、目にする機会が減ってきているね。



はさがけ

はさがけ (くいがけ)