

# いね 稲ができる・米がとれる

むかし おひやくしよう いね こめ 昔から、お百姓は「稻をつくる、米をつくる」とは言わなかつた。なぜなら、人間が米をつくる

み もつて かんじとつて いね そだてる にんげん ことができないことを身を持って感じ取っていたからだ。稻を育てるのは人間だけではなくて、

おひさま みず つち お日様や水や土の力だとわかっているから、「稻ができる・米がとれる」と表現したものなんだ。

## 葉が黄色くなるわけ

なぜ、稻が熟してくる葉が黄色くなるか？モミが黄色くなるのは、モミが枯れてくるからなんだ。

は きいろく は なか ようりょくそ しんで は なか ようぶん こめ ながれてうつって 葉が黄色くなるのは、葉の中の葉緑素が死んでいき、葉の中の養分が米に流れて移っていってなく

なるからなんだ。だんだん、穂の重さが増えていって、穂が曲がって垂れしていく。

いねかり じき そろそろ稻刈りの時期になるんだ。

じゅくし でもが熟しすぎて、“米の胴割れ”になってしまい、お米にツヤがなくなったりするんだ。

うれた かりとり 80%くらい熟れたときに、刈り取りがいいんだ。もちろん、根はしっかりと生きているよ。

## 稻刈り

じめん 5センチ 地面から5センチの高さのところで刈ってみよう。

かつたあと おとなひとわら 刈った後は、大人の人に藁でくくってもらおう。（この藁でのくくる作業は難しいので、紐で今回

かんそう はしてみる）そのあと、ハサにかけて乾燥させよう。

## どうしてお米を干して、乾燥させるのか？

かりとつた こめ すいぶん おおすぎて くさって かりとり いなほ 刈り取ったばかりの米は水分が多くてそのままにしておくと腐つてくる。刈り取りどきの稻穂

すいぶん の水分は 23%～28%くらいが普通だが、18%位にならないとそのまま保存するわけにいかない、

てんき よくてかぜ 天気が良くて風とおしが良ければ、架け干しで1日に1%近く乾燥するよ。

ほすとき いね かおり 干す時には、稻の香りがすると思うよ。



# おちゃわんいっぱい お茶碗一杯のごはんの計算

けいさん

いなほ つぶ かぞえて  
稻穂の粒を数えてみよう。

わん  
お茶碗に軽くいっぽいのごはんは、約3200粒ぐら



一穂は、約80粒くらい？？どれくらいだった

ア

粒

一株の穂は20本くらい。1株の穂の本数は、

イ

本

稻刈りした株が80粒×20本=1600粒

アメイ

粒

お茶碗一杯3200粒になるのは、→→→



株

二株くらいだね。

6株で10000粒で200グラム

。1日のご飯の量になります。

いちねんかん  
一年間にしたら

200グラム×365日で73キロの米になる



上記の文章は、両面とも引用しています。

出典

いのちが集まる・いのちが育む「たんぼの学校」入学編 宇根豊 著 農文協出版