

いね 稲ができる・こめ 米がとれる

むかし おひやくしやう いね こめ いわ な かつ た にんげん
昔から、お百姓は「稲をつくる、米をつくる」とは言わなかった。なぜなら、人間が米をつくる

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。いね そだてる にんげん
稲を育てるのは人間だけではなくて、

お ひさま みず つち いね こめ ひやうげん
お日様や水や土の力だとわかっているから、「稲ができる・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、いね じゆくして は きいろく もみ きいろく もみ かれて
稲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 ようりよくそ しん で は なか ようぶん こめ な が れ て う つ つ 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行ってなく

なるからなんだ。だんだん、ほ おもさ ふえて ほ ま が つ て た れ て
穂の重さが増えていって、穂が曲がって垂れていく。

そろそろいねかり じき
稲刈りの時期になるんだ。

でもがじゆくし “こめ どうわれ” になってしまい、おこめ つや
稲が熟しすぎて、“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。

80%くらいうれたときに、かりとりがいいんだ。もちろん、ね は し っ か り と い き て
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。

稲刈り

じめん 5せんち
地面から5センチの高さのところ刈ってみよう。

かつ たあと おとな ひと わら わら さぎやう むずかしい ひも こんかい
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

はしてみる）そのあと、ハサにかけてかんそう
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？

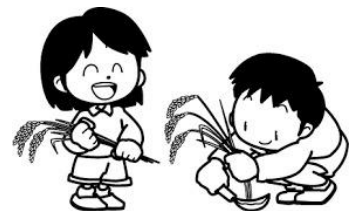
かりとった こめ すいぶん おおすぎて くさって かりとり いなほ
刈り取ったばかりの米は水分が多すぎてそのままにしておくと腐ってくる。刈り取りどきの稲穂

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 よければ かけほし ちかくかんそう
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、稲の香りがすると思うよ。



おちゃわんいっぱい けいさん
お茶碗一杯のごはんの計算

いなほ つぶ かぞえて
稲穂の粒を数えてみよう。



お茶碗わんに軽くいっぱいのごはんは、約3200粒つぶぐら

一穂ほは、約80粒やくくらい??どれくらいだった 粒

一株ひとかぶの穂ほは20本1かぶくらい。1株ほの穂ほんすうの本数は? 本

稲刈りいねかりした株かぶが80粒つぶ×20本ほん=1600粒つぶ 粒

お茶碗一杯ちやわんいっぱい3200粒つぶになるのは、→→→ 株
二株かぶくらいだね。

6株で10000粒で200グラム。1日のご飯ごはんの量りょうになります。

一年間いちねんかんにしたら

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