



笑味ちゃん&キティちゃん

みんなで国消国産

# ふたりで田んぼに行ってきたよ!

国消国産とは? 「私たちの国で消費する食べ物は、できるだけこの国で生産する」という考え方だよ



① 田起こし&代かき

水を張ったら代かきをして田んぼをならすよ

田植えの前にはトラクターで田んぼの土を掘り起こしたり、田んぼに水を引いたりするよ

田起こし  
代かき

お米づくりは1年かけて行うよ!

JAの営農指導員さん

JAの営農指導員は、農家さんの栽培や経営のサポートをしているよ

お米をつくる時に農家さんがどんな作業をしているか教えてください!

さあ、田んぼに到着したよ!

お米づくりについて見てみよう!

田植え後

肥料や農薬などお世話しながら大切に育てていくんだよ

② 田植え

田植えをする機械を田植え機と言うよ

育てた稲を田んぼに植えていくよ  
春から初夏にかけて行われるよ

これが稲の苗だよ

田植えの約1か月前から種まきをして、稲苗ハウスで育てるよ

稲の茎の中から、お米のもとになる「穂」が外に出てくると「出穂(しゅつすい)」とよぶよ

出穂期

やがて稲が実っていくんだよ  
これがその時の様子だよ

こまできれば、もうすぐ稲刈りだよ

田んぼの水を抜いて、地面にひび割れが入るまで数日間乾かすよ  
稲の成長のために、とても大事なだよ

中干し

③ 生育

色々な作業があるんだね

稲の成長や天候に合わせて水管理をするよ  
肥料や除草、農薬をまいて病害虫から苗を守るよ

④ 稲刈り&脱穀

これが稲刈りから脱穀までできるコンバインという機械だよ

脱穀は、刈り取った稲から「もみ」を外す作業だよ

稲刈りの様子

これが収穫した「もみ」だよ  
みんながお店で買うお米になる前のものだよ

収穫はどうするのかな?  
その写真も見てみよう

さあ、次は何を調べに行こうかな?

国消国産  
JAグループ

お米作りは1年を通して色々な工程があるんだね

今日は、お米ができる現場を見てきたよ

おなかもすいてきたし

農家さんが手間と心をこめて作ったお米、今日もおいしくいただきます!

⑤ 乾燥&保管

農家さんが収穫した「もみ」は、JAのカントリーエレベーターという施設で乾燥し、保管されるよ

保管された「もみ」は、「もみすり」をして「玄米」になり、さらに「精米」されて、みんなの食卓に届くよ

JA  
ライスセンター

カントリーエレベーター