

昔は、大勢の人たちで苗を1本ずつ手で田に植えていました。田植え機を使うようになって、機械を動かす人と苗を準備する人の2人一組で作業が行えるようになりました。新たに開発された自動運転田植え機を使えば、1人でも田植えの作業ができます。現在、農業で働く人は大きく減り、高齢化が進んでいるため、少ない労力で農作業を行う試みが進められています。



収穫前の水田の上を飛ぶドローン

また、ドローンで撮影した田の画像をコンピュータで調べると、実際に人が見て調べるよりも短い時間で育ち具合が細かく調べることができます。さらに、ドローンを使って必要なところだけに肥料をまくこともできます。

米のふるさととは？

魚沼に匹敵する米処
佐渡 コシヒカリ

あっさりした旨みで人気
北海道 ななつぼし

カルシウム豊富な鉄骨米
石川 カルゲン米

抜群の粘りと甘みで大人気
北海道 ゆめぴりか

2009年北海道の最高級品種としてデビュー。もちりとした食感で甘みがあり、冷めても美味しいお米です。

下谷で生まれて3連続日本一
飛騨 龍の雫

特A地区です
中津川・飛騨コシヒカリ

粘りバツグン
中津川ミルキークイーン

山形 つや姫
粒の大きさと白さ、ツヤを誇る人気品種

シャキッと粒擦れの良いお米
富山 てんたかく

今年ブレイク
佐賀 さかひより

佐賀 天使の詩

くまモンおすすめの
熊本 森のくまさん

満天星空レストランで放送
島根 石見銀山つや姫

大垣地区・東美濃地区 特A地区
岐阜はつしほ・ひとめぼれ・あきたこまち

宮内庁献上米
島根 仁多米

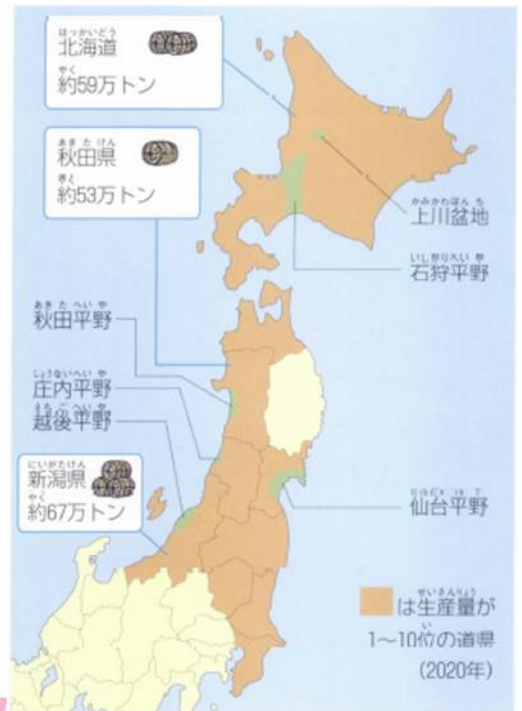
「東の魚沼、西の仁多」と称されるほど味の良いお米です。仁多郡は昔ながらの棚田が多いです。

天空の郷 本山町 棚田の米
高知 にこまる

天空の郷 本山町 棚田の米
高知 ヒノヒカリ

お米は県、銘柄が同じでも収穫された場所によって大きく味が異なります。

藩塩をまく独特の農法TVで話題
島根 隠岐塩米



米の生産量が多い道県と米のおもな産地
広い平野や大きな川のあるところで、稲作がさかんで。

稲はもともと気温が高く雨が多いところの植物のため、高温で雨が多い日本の夏は米づくりに向いています。しかも、米は保存がきくために飢えで死ぬ心配が減ります。そのため、日本では縄文の昔から米づくりがさかんに行われてきました。そして、(1…遺伝子の働きを利用して目的にあった品種をつくり出すこと)が行われ、北海道などの涼しいところでも稲作ができるようになってきました。

また、米にはコシヒカリやあきたこまちなどのたくさんの品種(種類)があります。コシヒカリはおもに(2)県、あきたこまちは秋田県、ひとめぼれは宮城県などが、そのおもな産地として知られています。そのなかで最も多く作られている品種が(3…全生産量の1/3以上)です。

米の生産の多いところは？

生産量の地方別では、東北と中部地方だけで全国の生産量のほとんどをしめています。下の米の生産の都道府県別について答えなさい。



順位	都道府県	生産量(t)	順位	都道府県	生産量(t)
1	(4)	620,000	---	---	---
2	北海道	573,700	42	和歌山	30,300
3	秋田	501,200	43	山梨	25,800
4	山形	393,800	44	(6)	22,600
5	宮城	353,400	45	神奈川	14,400
6	(5)	344,800	46	(7)	2,120
7	福島	335,800	47	東京	486
---	---	---		全国	7,563,000

さらに、米の産地で知られる川と平野名を答えなさい。



(8…川名)の河口の秋田県の(9…地図の⑤)平野、(10…川名)の河口の山形県の(11…地図の⑥)平野、(12…川名)の河口の宮城県の(13…地図の④)平野、(14…川名)の河口の新潟県の(15…地図の⑦)平野、(16…川名)の河口の北海道の(17…地図の②)平野や、この川の上流の(18…地図の③)盆地。

また、同じ耕地で一年に一種類の作物だけを栽培することを(19…漢字で)といい、雪の多い北陸や東北地方が米の(19)地帯です。さらに、稲などの同じ作物を1年に2回作ることを(20…今はほとんど行われていません)といい、稲をつくったあとの同じ田で麦を作ることを(21)といいます。

また、わらや落ち葉などを積み上げてくさらせてつくる肥料や、家畜の糞や尿などをくさらせて自然の力でできた肥料を(22)といい、石油などから人工的につくったものは化学肥料といいます。化学肥料は効果が速く出ますが、使いすぎると地下水をよごし、土の中の微生物のはたらきをさまたげるため、けっきょくは作物の生育が悪くなります。こうしたことから、化学肥料や農薬を使わずに(22)による土づくりで作物をつくるのが広まっているのです。こうした栽培方法を(23…?栽培)といい、こうしてつくられた米が(24…?米)です。

米づくりの流れ

下は米づくりのようすです。語群からことばを選んで入れなさい。

しろかき	たう植え	たおこし	なかほし	くきとり	かんそう	いくびよう	いねかり	のうやくきんぷ
	トラクター	コンバイン	酸素	カントリーエレベーター				

(25…4～5月)



箱に種もみをまき、ビニールハウスの中で育てます。米作りがうまくいくかどうかはこの苗作りで決まると言われるほど重要な作業です。このことを**苗半作**といいます。

(26…4月)




⇒ (27…カタカナ)を使って田を耕します。

(28…5月)



⇒ 田に水を入れ、土をくぐらして平らにします。肥料を全体にゆきわたらせ、苗の育ちをよくします。

(29…5月)



(29)機を使って苗を植えます。機械を使えない田のすみなどは手で植えます。

(草取り…6～8月)




⇒ 雑草に栄養分をうばわれないようにこまめに**草取り**をします。

(30…7月)




⇒ 田の水をぬき、一週間ほど土を乾かします。土に(31…気体名)を入れて根がよくのびるようになります。

(32…7～8月)




害虫や病気から稲を守るため、何回か(32)をします。また、肥料もあたえます。

(33…9～10月)

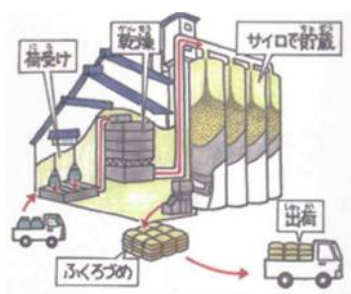


⇒ (34…カタカナ)という機械を使って、稲刈りと米の粒を稲穂から離す脱穀を一度に行います。

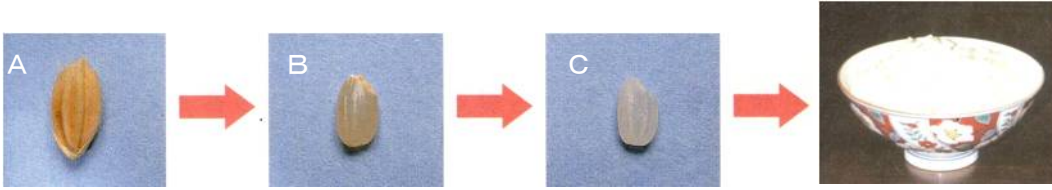
(乾燥…9～10月)



⇒ (35…カタカナ)という農業倉庫で米を乾燥させた後、低温で保存します。



収穫した米は、(35)に運ばれます。運び込まれた米は乾燥されて、サイロというタンクの中で低い温度に保たれて保管されます。そして、注文に応じてもみ殻を取り除いた玄米にして、各地へ出荷されます。

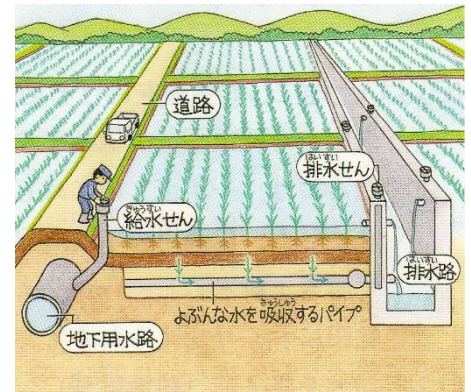


Aはもみ殻がついたままの収穫した米粒で(36…ひらがな)といいます。1本の稲穂から数10~100粒ほどの米粒がとれます。Bは(37…漢字2字で)です。外側のもみ殻を取ったもので、粒のはしに芽となって成長する胚芽がついています。Cがは私たちがふだん食べている白米で、Bの(37)からぬか(胚芽)を取りのぞいた(38…漢字3字)のことで、また、左はBを精白するときに出る皮の部分で、(39)といいます。これに、塩をまぜてつくったぬかみそで漬け物をつくり、化粧品やせっけんなどの原料にも使われています。



効率のよい米づくりをめざして

- ① 水田の一区画の面積を大きくして、大型の農業機械を使えるようにしています。また、田に水を送るための用水路が地下にうめられている水田もあります。地下のパイプを使うと勢いよく、しかも早く田に水を入れることができます。
- ② 作業の手間をはぶくため、田に直接種をまく(40…?まき)という方法も少しずつ広まってきています。
- ③ 稲作には、水の管理が欠かせません。気温が低い時期には、稲を寒さや風から守るために田の水を(41…多くか少なく)して水位を上げます。これを自動的に調べて、水の出し入れをするしくみも取り入れられています。

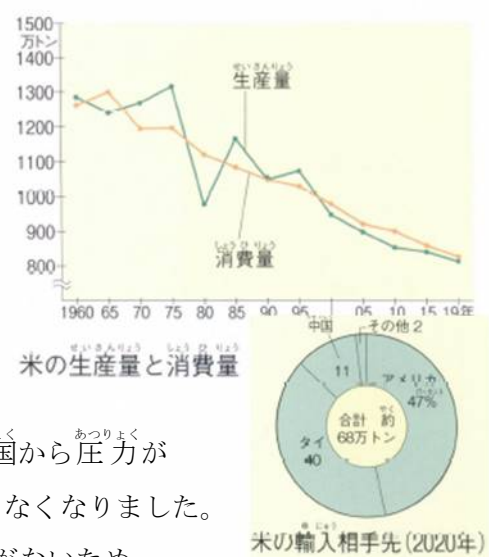


米の消費と生産

日本人の食生活の変化により、米が余るようになりました。そのため、国は稲の作付面積を減らす(42…漢字で)政策を行い、生産を調整するようにしましたが、今は行われていません。反とは、田の面積を表す単位のことです。

また、海外から安い米が大量に輸入されてきて、これに対抗するために、政府は食糧法を改正して規制緩和を進め、だれでも自由に米を販売できるようにしました。

さらに、日本は長い間、米を輸入する必要がなかったのですが、諸外国から圧力がかかり、1995年から最低輸入量にもとづいた米を輸入しなければならなくなりました。これを(43…カタカナ)といいます。しかし、外国産の米は国内では人気がないため、お菓子に加工したり外国への食料援助に使ったりしています。



①水田のはたらき

水田には米の生産のほかにも、さまざまなはたらきがあります。

1. 日本の水田にたくわえられる水は、全国のダムの貯水量の約3倍といわれています。このように水田は水をたくわえて洪水などを防いでくれているのです。
2. 水田は平らなので大雨が降っても、土砂が流れ出すことはありません。水田は豊かな土地を守ってくれています。
3. 水田の水はゆっくり地下にしみこむため、地下水の量を安定させます。そして、地下にしみこむ間に水がろ過されるため、きれいな水を作り出すはたらきもあります。
4. 水田にたまった水は少しずつ蒸発するため、夏に気温が上がるのをおさえてくれます。
5. どじょう・かえるなど、さまざまな生き物のすみかとなります。かえるは稲につく害虫を食べてくれます。



②見直される(44)

少しでも多くの米を生産するため、山の斜面に階段のようにつくられた水田のことで。しかし、農作業がたいへんなわりには収穫量が少ないため使われなくなりました。しかし、○山くずれを防ぐ、○美しい景色をつくり出す、などの長所が見直されて、この田を守る動きが広がり、都会の人々によさを知ってもらうため、田植えや稲刈りを体験できるようにしている地域が増えています。

