



日本はお米大国、日本人の主食の米作りを学ぼう!



今月号から新しいストーリーとなりました。主人公の竹山はなさんは、現在小学5年生。JAでは、小学5年生を中心に、稲作の体験学習など食農教育を支援しています。日本の主食のお米をはじめ、農畜産物がどのように生産されるか一緒に学んでいきましょう。



一粒から千粒以上お米が取れるのか…

竹山 はな(小5)

私の学校は地元農家さんの元でお米作りを学びます

ここに土が入った苗箱があるからばらばらばらと均一にまいていこう

少し芽が出てるよ!?

※稲作体験は学校ごとに内容が違うけれど、地元農家や青年部の方が教えてくれるよ



これはね、まいた後育ちやすいように発芽させておいたの

JAから消毒済みのもみを購入、水を交換しながら数日つける

土が入った箱に均一にまく

土をかぶせて、たっぷり水をかけたら、ビニールハウスで苗を育てる

みんなは今この作業中

13~15℃くらい

今まいているのは「ひとめぼれ」という品種でみんなが給食で食べてるご飯と同じお米だね

※これは基本の苗箱づくりだよ(他にも方法があるんだって)



苗作りは温度管理が重要だからここからのお世話は私がないとね!



まき終わったね?土をうすくかけてたっぷり水をかけよう

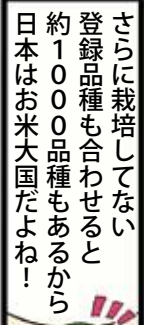


おっと、みんなはおなかの虫のお世話をしないとかな?

かにぎり作ろうか?



ビニールハウスまで運んだら今日は終わり!



さらに栽培してない登録品種も合わせると約1000品種もあるから日本はお米大国だよ!



早くおにぎり食べたい!



一関地方ではひとめぼれ以外にブランド米の「金色の風」「銀河のしずく」を作る農家さんもいるし

最近は味にこだわり暑さに強く安定した収穫ができる品種の開発に各都道府県が力を入れていてさ

日本全国だと300品種ものお米を栽培してる

300品種!?