

# 総合学習「岡田米PR大作戦」

H19年度 5学年 54名 作成

## 岡田米づくりの作業年表

### 岡田米づくりの4月

#### 田おこし

田おこしは土の栄養をほり起こすためにやります。田おこしは3月の終わりごろに1回行い、4月の初めごろにも行い、2回やります。

この時期の稲作りの準備には二通り方法があります。ふつうに田おこしをやる方法と田おこしをやらないうで種まきをやる不耕地栽培があります。岡田小の水田は田おこしを行っています。

#### 英俊さんの講話



エコファーマー鈴木英俊さんから米作りについてのお話をしてもらいました。  
みんな真剣に英俊さんの話を聞きました。

#### 種まき(苗作り)

種まきは二通り方法があります。一つ目は、田んぼに直接種を植えないで育苗箱で育てて12cmぐらいになったら水田に植える方法と、温度と水分と酸素が全て必要な分そろってれば水田に種を直接植える方法です。育苗箱で育てる方がたくさん米がとれるそうです。岡田小では育苗箱で育てています。



種まきが終わった後は、外に出て種に水かけをしました。その後、みんなでお世話をしていました。芽が出たときはとてもうれしかったです！

#### 代かき



代かきは田植えの前に水田に水を入れて、前にまいた肥料が水田全体に行き渡るようにしたり、土を平らにしたりするために行います。代かきをすることで水田の土を平らなり、その後の水の管理が楽にもなります。水深2cmにするのが理想的だそうです。岡田小では2年生と3年生が行いました。泥んこ遊びのように大盛り上がりです。

## 岡田米づくりの5月 田植え



5月は、いよいよ田植えをします。4月に育苗箱で育てた種もみを稲として生長するよう水田に植えます。

まず「れいき」という道具で、十字に線を引いて植える場所を決めていきます。この十字を引くことで、間かくができるので、日光があたり病気を防ぐ効果が期待でき

ます。稲は2本ずつ植えます。なぜ2本かということ、たくさんの本数で植えると間かくがなくなり、むれてカビができてしまい病気の原因につながるからです。たくさん収穫するためには、2本ずつ植えることが良いのです。

こうして岡田米の田植えが始められます。



## 岡田米作りの6・7・8月 草取り・ムシとり



水田の草取りは、「田車」という道具を稲の間に入れ、押しながら行きます。さらに岡田小では自分たちの手で草を取っています。草取りは、五回も行いました。取っても取っても生えてくるので、とても大変な作業です。岡田小では草を駆除するために農薬をまくことはしません。稲の生長と米の収穫のために、手作業で草取りをする必要があります。この作業は8月まで続きます。

### 害虫駆除

「虫取り用のロープ」を用意して、水田を挟んで二人でロープを持ち左右へとゆらし、稲についた「ドロオイ虫」という虫を落とします。稲を悪くしないように害虫駆除しなければなりません。この作業も8月まで続きます。



### 水の管理・追肥

水田の水を多くしたり少なくしたりして温度調節をします。水の管理は特に作業の中で大切な作業でもあります。主に先生方がやってくれました。

追肥するのは稲に栄養を与えることが大きな目的です。それに加えて米ぬかをまいて、水田の水の中を酸欠にして雑草の発生をおさえる効果もあります。

## 岡田米づくりの8月 中干し



7月の終わりごろから8月にかけて、水田の水を抜いて中干しを行います。稲の草が40～50cmくらいになったら水を抜くのが目安です。その後土の表面が少しひびわれるくらいまで乾かします。5日ほど中干しをしたら水を入れることをくり返します。この時期に入って、土の中の根はどんどん増える時期になります。

水田の水を引いて乾かしガスを抜くとともに、土の中に空気を入れて根を広げさせることが大切です。



## 岡田米づくりの9・10月

### 稲刈り

8月と9月は生長を観察しながら、稲を守るためにまた害虫駆除をします。そして10月がくると、この頃には丈夫に育った稲を刈るときです。稲刈りは、こがね色でたわわに実った稲穂を「のこがま」で刈り取っていきます。稲刈りのやり方紹介します。

(1) 稲を3、4束つかみ鎌で刈ります。



←稲を刈っています。

(2) 乾いたわらで稲を束ねます。  
たてにねじりながら結びます。



←乾いたわらで稲を結んでいます。

これが結び終わったところ→



※稲刈りのコツ

けがをしないように切る。  
稲穂を落とさないように大切に運びます。

(3) 稲を干す

6年生が束ねた稲をひもで結び、体育館への通路につるしている竹に干していきます。

## 岡田米づくりの11月

### 脱穀・もみすり

脱穀は稲の穂から、もみのつぶだけを取る作業です。稲刈りをしたあと稲を束にして干し、乾燥させます。およそ2週間干して脱穀・もみすりを始めました。鈴木英俊さんに、脱穀作業を、手伝ってもらいました。これは脱穀機で行います。脱穀機を使うとはやく脱穀ができるのでよいのですが、脱穀機は、人の体によくはない悪いゴミを出すそうです。脱穀機を使う時に気を付けたほうがいい事は、脱穀機に稲を入れる時と脱穀した稲を取る時だそうです。

脱穀機には、脱穀したもみを入れる袋をつけて、もみはその袋の中に入れていきます。こうして脱穀作業が行われます。



ついに米作り最後の作業です。脱穀したもみを精米機にかけて白米にしていきます。もみがらが取れると、ピカピカの米が現れます。これで、岡田米の完成です。今年岡田米が、39.8kg収穫できました。