

## 根木内小学校 家庭教育学級 田植え体験

**お茶碗一杯のお米の量は？** お茶碗一杯約 3,276 の米粒が入っています。

お米は炊くと約 2.3 倍の重さになります。お茶碗一杯分のご飯は約 150g。

お米（精米）は約 65g。お米 1 粒あたり 0.02g のため、 $65g \div 0.02g = 3,250$  粒となる計算。博士は、5g を先ず数え 252 粒でした。いっぱいのごはん（お米 65g）にするため 13 倍すると、3,276 粒となります。

お茶碗 1 杯のお米を収穫する場合、田んぼの稲は何株くらい必要なのでしょう？

稲の 1 株には、穂が約 22 本、1 つの穂にはモミ（もみ）が 70 粒ぐらいついています。

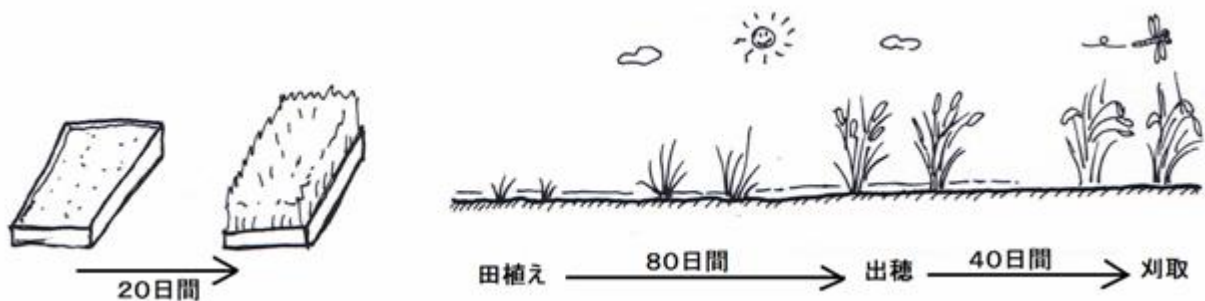
稲 1 株には  $70 \text{ 粒} \times 22 \text{ 本} = 1,540$  粒がついている計算になります。

お茶碗一杯分のお米には稲 2 株強が必要になってくるのです。



### お米を育てる こよみ

- 1) 田植え前に苗を育てる期間が 20 日、
  - 2) 田植えをしてから稲穂が出るまでが 80 日、
  - 3) 稲穂が出てから稲刈りができるまで約 40 日、
- 田植えをしてから稲刈りをするまでの日数：140 日かけてお米を実らせる。


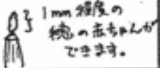



お米の量は「Kg」、田んぼの面積は「㎡」

- ◎お米の量 1 俵  $\div$  60 Kg（玄米）
- ◎田んぼ面積 1 反 = 10 畝  $\div$  10 a = 1,000 ㎡  
100 ㎡の区画は「1 畝」
- ◎田んぼの数 1 枚 2 枚…と数える。

◎根っ子の会の田んぼ 2010 年から開始

# お米を育てる こよみ

月	生育ステージ	農 作 業	病害虫などの防除	用語チェック
4月	種籾 	種子予措 <sup>よそ</sup> * 播種・育苗 <sup>はしほ</sup>	育苗箱の消毒 塩水選 種籾消毒	☆種子予措 健康な苗を育てるために、種籾を選別したり、吸水させたりします。
5月	出芽 移植	基肥散布 代かき 田植え	水管理 入水 深水管理*	☆深水管理 植えたばかりのイネはまだ弱いので水は深めのままで管理します。
6月		畦草刈り	浅水管理 間断灌水開始*	☆間断灌水 イネの根に酸素を送るため、水がたまった状態と乾いた状態を繰り返します。
7月	幼穂形成期 (出穂 25 日前) 	畦草刈り 穂肥散布 ヒエ抜き	中干し* 間断灌水再開	☆中干し 田んぼを乾かすことで、茎が増えすぎるのを止めます。
8月	出穂 開花  18時の1時前～2.5時頃まで花が咲きます。			☆いもち病 コシヒカリは特にいもち病に弱く、防除(予防)が必要です。
9月	成熟	刈り取り 乾燥・調製	落水*	☆落水 収穫しやすいように、排水口を開けて田んぼを乾かします。





## もち米の種類

### ヒメノモチ



東北農試において、大系 227 とこがねもちを交配し、昭和 47 年に奨励品種に採用されました。作付けは岩手県をはじめとして全国に 13 県あり、最も多くの県で作付けされている品種です。ふ先色は黄白色をしています。

### ヒヨクモチ

九州農試において、ホウヨクと祝糯を交配し、昭和 46 年に奨励品種に採用されました。作付けは九州に限られており、九州での晩生種です。作付面積の最も多いのが佐賀県で、約 70%が作付されています。ふ先色は褐色をしています。

### ヒデコモチ

東北農試において、大系糯 1076 とふ系 72 号を交配し、昭和 54 年に奨励品種に採用されました。新潟県をはじめ全国各地で栽培されています。ふ先色は黄白色をしています。

### こがねもち



新潟農試において、信農 3 号と農林 17 号を交配し、昭和 33 年に奨励品種に採用されました。作付けは新潟が最も多く、続いて宮城県のみやこがねもちとなっています。現在は全国 5 県で作付けされています。ふ先色は褐色をしています。

### はくちょうもち

北海道北見農試において、たんねもちとおんねもちを交配し、平成元年に奨励品種に採用されました。作付けは北海道に限られており、北海道ではゆきひかりより早い早生の晩生種です。ふ先色は黄白色をしています。

### マンゲツモチ

旧農事試験場において、F3-246 と農林糯 45 号を交配し、昭和 38 年に奨励品種に採用されました。茨城県をはじめ関東に多く作付されています。ふ先色は淡紅色をしています。

天皇陛下のお田植え祭、収穫祭のもち米がこの『満月』  
粘り気が強く本当に良く伸びる。赤飯で食べても最高級の美味しさ。