



おうちで田んぼ



たねからお米をそだててみましょう！
～脱穀・種取り・もみすり・玄米編～

「おうちで田んぼ」もいよいよ終盤です。脱穀ともみすりをするとう玄米ができます。いよいよ食べる「お米」ができあがります。

今回も、たのしみながら家族で「お米づくり」に挑戦してくださいね♪



たねからお米をそだてるながれ

事務局“こめたいちょう”の
神田浩行も応援します！

- 1 たねを眠りから覚ましましょう ～浸種・発芽～
- 2 苗をそだてましょう ～育苗～
- 3 お引っ越ししましょう ～田植え～
- 4 水をやりましょう ～水やり／防鳥～
- 5 収穫しましょう ～いねかり～
- 6 乾かしましょう ～天日干し～
- 7 もみをとりましょう ～脱穀～
- 8 舂をむかえる準備をしましょう ～種取り～
- 9 皮むきしましょう ～もみすり～
- 10 いよいよたべましょう ～玄米～
- 11 わらで正月をむかえましょう ～わら細工～



今回は「7もみをとりましょう～脱穀～ 8 舂をむかえる準備をしましょう～種取り～
9 皮むきしましょう ～もみすり～ 10 いよいよたべましょう ～玄米～」です。

7 もみをとりましょう～脱穀～

割り箸脱穀機でツブツブをとります

十分に乾燥しましたら、いよいよ穂から粒をとる「脱穀」という作業になります。

脱穀には割り箸をつかいます。右の写真のように、箸先から穂を挟んで、ひき抜くことでモミがとれます。これなら親子で脱穀ができますね。



くすのきの田んぼの脱穀では、昔ながらの「千歯こき」と「足踏み脱穀機」という道具を使っています。人力は手間がかかる分、実感をもてます。割り箸脱穀も稲穂からお米の粒がとれていく感覚が手で感じられます。

8 種取りとわら

わたしは来年、お米を育てるために、とれたモミの一部をそのまま来年の春までとっておきます。それは来年、またお米づくりをする時の種モミとするためです。食べればご飯。土にまけばタネになります。



※もともと少ない収量ですから、種取りしているともっと少なくなってしまうでしょう。ですからあまりたくさん種取りできないかもしれません。

また、脱穀後に残った「わら」はいろいろと使い道があります。残しておくともたあとで使えます。詳細はこの次の「わらで正月をむかえましょう ～わら細工～」編でお伝えします。

9 もみすり。

いよいよお米になる「もみすり」です。道具は「すり鉢」と「野球のボール」（なければ「すりこぎ」）を使います。すり鉢の中にモミを入れて「ゴリゴリ」剃ると皮が剥けていきます。（右の写真は小すりばちと野球のボールの代わりにゴルフボールを使っています。）



すると白濁したお米が出てきます！精米の前の「玄米」ができました！



全部モミをすり終わるとすり鉢の中には玄米と皮が残ります。皮を取り除くには、すり鉢の縁からそっと息を吹きかけてみましょう。すると皮だけがすり鉢の外に飛んでいきます。（強く吹きすぎるとお米も飛んでいってしまいますのでご注意を）。

10 いよいよ食べましょう ～玄米

さあ、取れた玄米を食べてみましょう。たくさんとれたら玄米だけで、少ないようでしたら普段のお米に混ぜて炊いてみましょう。長い時間かけて育ててきたお米をゆっくり味わってくださいね。

