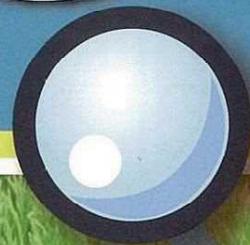


# お米の学校

おこめのひみつが  
いっぱいわかるよ!



平成25年  
JAおきなわ 共同制作  
沖縄県米穀種子協会



# 田んぼでお米ができるまで

沖縄県では、暖かい気候を活かして年2回米づくりができます。それぞれ一周年作、二期作と  
いいです。お米ができる植物のことを「イネ」と呼びます。農家の人は人間の赤ちゃんを育  
てるように、「丈夫に育ちますように」と願いながら、イネを大事に育てています。イネが  
大きくなって、穂が出て花が咲いたら、穂の中にはたくさんのお米が入っています。穂が黄  
色になったら収穫です。それでは、種まきから刈り取りまでの流れを見てください。



**1~2月 田んぼの準備**  
トラクターで耕して、土に空気を  
入れるよ。(田起こし)  
田植え前には水を入れて土を平  
らにするよ。(代かき)

**4~5月 水の管理をする。**  
田んぼの水を抜き、土を乾かすと  
(中干し)、根が水を求めて地中深  
くまで伸びて、丈夫で倒れにくくな  
るよ。

**5~6月 生長を助ける。**  
雑草をとる。病気や害虫がでない  
ように農薬を散布する。足りなかつ  
たら追加で肥料をあげるよ。



1月

2月

3月

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

## 田んぼの雑草

沖縄県は一年を通して、様々な草が生えます。これ  
らの草は田んぼのような湿地帯が大好き。生長も早  
いので、一気に広がってイネは負けてしまいます。  
イネが元気に育つためには、草をとってあげること  
が大事なんだよ。



## 台風対策

二期作には台風にあたる危険があります。台風にあ  
っても倒れないように、肥料の入れすぎや病気に  
注意し、また中干しをきちんとして行うことが大切  
なんだよ。



**7~8月 田起こし  
代かき  
苗づくり**

**8月 田植え**

**9月 中干し**

**9~10月 雑草防除  
病害虫防除**

**11月 収穫**

二期作は気温が  
高いから生長が  
早いんだ！



**2~3月 苗づくりをする。**  
タネミをまく。



**3月 田植えをする。**  
田植え機では肥料も  
一緒に入れるよ。



**6~7月 刈り取りをする。**  
收穫機(コンバイン)で刈り取るよ。



## お米の病気



**葉/穂いもち病**  
気温が低くて湿度が高いと出やすい。  
葉や穂に斑点が出て、茶色になり  
枯れてしまう。

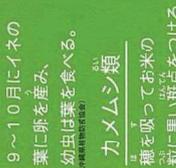


**紋枯れ病**  
肥料が多かったり、  
湿度が高いと出やすい。  
葉が灰色になって  
枯れてしまう。

## お米の害虫



**イネミズゾウムシ**  
4~5月にイネの  
葉や根を食べる。  
**コブノメイガ**  
9~10月にイネの  
葉に卵を産み、  
幼虫は葉を食べる。  
**カメムシ類**  
穂を吸ってお米の  
粒に黒い斑点をつける。



塩水に入れて洗んだ。  
タネミを使うと、よく芽が出るよ。

収穫前は水を抜いて地面を乾かし、  
機械が入りやすくするんだ。

# 刈り取ったお米はどうするの？

～ライスセンターの役割～

刈り取ったお米はライスセンターで乾燥させて、粒の大きさを分けてから商品になります。それでは、ライスセンターでどのような作業が行われているのを見えてみましょう。

## ① 荷受け

田んぼで収穫したお米は、トラックなどに載せられてライスセンターに持ち込まれます。



## ② 粗選別

お米に混入している余分なものを粗選機で取り除きます。



## ③ 乾燥

収穫したお米は水分が多く、そのままだと長持ちしません。そこで、乾燥機で乾かし長く保存できるようにします。



## ④ 糊摺り

お米の一番外側の部分を「糊」といいます。この糊殻をはずすと「玄米」になります。糊殻をはずして玄米にする作業を糊摺りといいます。



## ⑤ 粒選別

玄米の中には十分に熟していない未熟米が混ざっています。この未熟米を、選機を使ってふるい分けます。



## ⑥ 光選別

玄米の中に混ざっている、虫に食べられ黒く変色したお米や、玄米以外の余分なものを光選別機を使って取り除きます。



## ⑦ 計量

分けられた玄米は、重さを計り、検査規格に合った重量で袋詰めされます。



## ⑧ 検査

袋詰めされた玄米は、農産物検査法に基づいて検査されます。



## ⑨ 精米

玄米の外側にある薄い膜を「ぬか」といいます。このぬかを取り、白米にする作業を「精米」といいます。精米したお米は炊飯器で炊くとおいしいごはんになります！



# お米の表示を見よう

●一括表示/単一原料米の場合の表示例

① 使用割合の表示がなくなりました。  
② 使用米100%に充てて「単一原料米」と記載されます。

名称	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 沖縄県 石垣島	ひとめぼれ	〇〇年産
内容量	5kg		
精米年月日	〇〇.〇〇.〇〇		
販売者	JAおきなわ 羽地支店 〒905-1152 沖縄県名護市伊差川1327-1 TEL (0980) 53-311		

お米を買うときのポイント  
表示欄の②の産地・銘柄・割合を確認して、④の精米年月日の新しいお米を選びましょう！





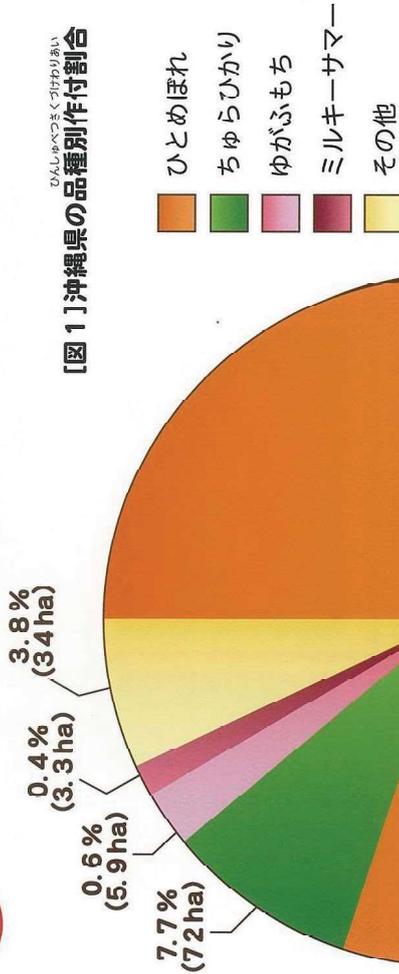
# 沖縄で栽培されているお米の種類

～沖縄県の水稲奨励品種～

現在、沖縄県の水稲奨励品種はうるち米が「ひとめぼれ」、「ちゆらひかり」の2品種、もち米が「ゆがふもち」の1品種、低アミロース米が「ミルクィーサーマー」の1品種の合計4品種です。(平成24年度現在)

## 奨励品種とは？

沖縄県が普及するべき優良な品種として決定した品種のことです。



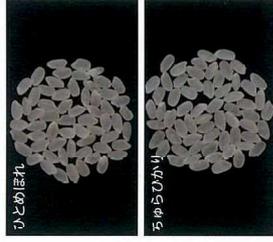
1 ha (ヘクタール) = 10,000 m<sup>2</sup>

## お米の種類と特徴

お米は大きくうるち米・もち米・低アミロース米に分けられ、それぞれに特徴をもっています。

### うるち米

私たちが主食として食べているお米のことです。粒はやや長めで色は透明です。沖縄県では主に「ひとめぼれ」、「ちゆらひかり」が栽培されています。



### もち米

粘り気が強く、赤飯やおこわ等の料理に適しているお米です。粒はうるち米よりも白く、丸いです。沖縄県では主に「ゆがふもち」が栽培されています。



### 低アミロース米

うるち米ともち米の中間の特徴を持ったお米で、冷めてもやわらかくおいしいです。粒はやや長く、半透明です。沖縄県では主に「ミルクィーサーマー」が栽培されています。

