

ちさんちしょう 地産地消だよい

光市立光学校給食センター H23.10 発行



やまぐちけんのうすいさんぶつ
山口県農水産物キャラクター

学校給食では光市でとれた「ヒノヒカリ」と「せとのにじ」という米を使っています。「せとのにじ」は光市のブランド米で、かめぼかむほど甘味が出るおいしい米です。今年の春から、島田川沿いにある三井の中道さんの田んぼに育つ稻の様子を見させてもらいました。その様子をお伝えします。

5月 田植え

センチメートルくらい そだ
15cm位に育てた
稻の苗を田植え機で3~4
本ずつ植えていきます。



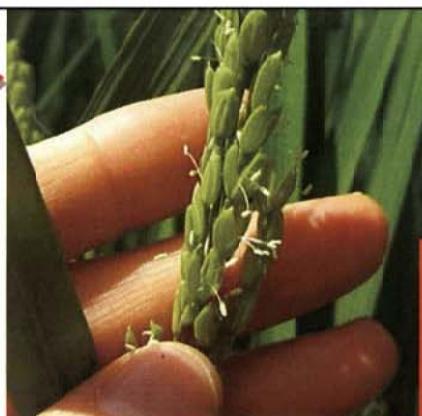
7月 稲が順調に育っています

稻が順調に育っています。50
~60cmの長さに育ち、一つの
株の茎の数が20本位に増えてい
ました。



8月 稲の花が咲きました

稻の穂が出ると花が咲きます。米を
包む「もみ」になる部分が開き、白い
おしべがのぞいています。花が咲いて
から40日位で収穫できます。



精米

精米機で玄米のぬかの
部分を取り除くと白い米
(精白米)になります。



もみすり

もみすり機で「もみ」と
から「もみがら」を取り
除き「玄米」にします



乾燥

コンバインから出
てきた「もみ」は水分
が多いので保存でき
るように乾燥機で
乾燥させます。



稲刈り

実った穂は金色になり
重く垂れています。
コンバインという機械で
稲刈りをします。刈り取りと、
脱穀をして「もみ」にします。



米ができるまでにはたくさんの農作業がありまして。毎日稻の世話をして、秋になってやっと米が収穫できるのですね。

給食のごはんも農家の方の苦労のおかげで食べることができます。残さないようにいただきましょう。

春の田植えから、秋の稲刈りまでの様子を見せてもらいました。小さな稻の苗がたくましく育ち、花が咲き、実ができ、稻の実である米が収穫できました。稻が育つ様子を見て、稻も生きている、稻の命をいただいているのだなと感じました。私たちはいろいろな食べ物の命をいただいて生きているのですね。