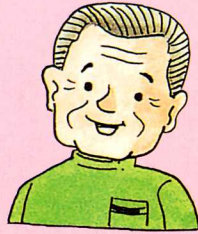


米作りをしているおじさんの話



米作りの仕事は、前の年のいねかりの後に田をたがやすことから始まります。田植えは機械でやるので、プラスチックのはこの中にたねまきをします。羽鳥・湯本地区では、平地にくらべて気温の高い日数が少ないので、寒さに強く、取り入れの早くできる「初星（ハツボシ）」などの品しゅをえらんで、たねをまきます。ハウスの中で田植えができる大きさになるまでなえを育てます。そのあいだ、病気やがい虫に負けない強いなえにするために、しょうどくをしたり、ひ料をあげたりしながら、大切に育てます。

いねのなえを育てている間、田に水を入れ、トラクターを使って土をこまかくするしろかきをします。

5月の初めごろから、田植えを始めます。10月のいねかりまで、やく5ヶ月間、じょそうざいをまいたり、水をかんだりしたりします。病気やがい虫をふせぐしょうどくは、地区ごとにきょうどうでヘリコプターを使っておこないます。

いねかりは、コンバインを使っていねかりとだっこくをいっしょにしてしまいます。機械を使うことで、作業の時間はあまりかからないようになりましたが、機械はたいへんねだんが高いので、ほかの農家の人たちときょうどうで買って使います。

米のしゅっかは、JA（農業協同組合）などをとおして、東京などの大きな都会におくられます。

このように、農家の人たちは、それぞれの地区のきこうや地形にあった米づくりをくふうしています。