



バインダーでかりとる。



かけてかんそうさせる。

⑤ 米づくりのくろう

・農家のおじさんの話

米作りで大切なのは、水のかんりです。

3月から4月にかけて、たねから芽を出させるために、私の家ではたねを1週間ぐらい水につけてしょうどくをします。さらに、30～40℃にあたためて芽を出させます。

この間に、なえばこのじゅんびをします。なえばこに使う土は、よくしょうどくをして、ひりょうを入れます。その土にたねをまき、あたたかくして15cmぐらいまでなえをそだてます。

そして、田うえをする5日ぐらい前から日光にあてて十分に水をやり、じょうぶななえにします。

田のほうも、水がもれないようにくろぬりをしたり、うえやすくするために、土をやわらかくするしろかきをします。こうしてじゅんびのできた田に、いよいよ田うえをするのです。しかし、田うえをしたからといって、安心できません。うえたその日から、毎日田の見まわりをして、水かげんをたしかめなくてはなりません。また、じょそうざいやしょうどくやくのさんぷもたいへんなしごとです。

こうして、9月になるといねがみのり、いねかりがはじまります。いねかりは、コンバインやバインダーなどのきかいも使いますが、手でないとかれない田も多いのです。

10月は、かんそう、だっこく、もみすりをして、農きょうなどにしゅっかします。

こうしてみると、たねまきからしゅっかまで、やく7～8カ月かかることになります。

さいきんの私たちのなやみは、米のねだんがさがってきたことや、げんたんせいさくというせいで米を作りたいだけ作れないことです。そして、一番こまっているのは、会社につとめる人が多くなって、農家のしごとをする人が少なくなっていることです。