

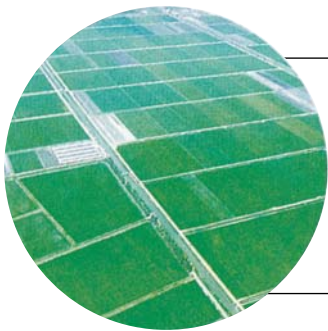
(1) おかやまの「うまい米」づくり

① 広がる水田すいでん

岡山平野は、温暖な気候おんだん きこうと三大河川の豊かな水ゆたにめぐまれ、米づくりのさかんなところこじまわんです。むかしから見島湾はつぎつぎと干かん拓たくされ、海は水田につくりかえられてきました。

このあたりは、米や麦を中心にして、むかしから農業のさかんなところで、全国でも最初に大型機械おおがた きかいを取り入れました。岡山のおいしい米をつくっている水田が、広がっています。

岡山県でつくられている主な米の品種



県南部の田

高さ0～100メートルの岡山平野を中心に

- ・朝日・ヒノヒカリ・アケボノ
- ・雄町



県中部の田

高さ100～400メートルの吉備高原きびこうげんなどで

- ・コシヒカリ・ヒノヒカリ



県北部の田

高さ200～500メートルの中国山地ちゅうごくさんちの山あい

- ・コシヒカリ・あきたこまち

② 米をつくる農家の暮らし

ア 岡山平野の米づくり

岡山市の宗田^{そう だ}さんをたずねて



広々とした水田が続く、
岡山市^{お くの ごう}邑久郷。

宗田さんの水田がある
このあたりは、むかし海
だったところを干拓して、
このような広い水田にし
たところでは。



コンバインを使った稲のかり取り

宗田さんはおくさんと2人で農業をしています。宗田さんは、
約20ヘクタールもの広い水田で米づくりにはげんでいます。ほかに
小麦（12ヘクタール）も植えています。

宗田さんの農作業

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
麦						かり取り			種子 消どく	種まき	しよ 除草	
米					田植え	ぼうじよ 防除				稲かり	乾燥	



宗田^{そう だ}さん



おく^{おく}さん

米づくりの1年間の仕事

田植えと稲かりに一番労力があるそうですが、宗田さんが一番
大事だと考えているのは、土づくりだそうです。客土^{きゃくど}をしたり、
たい肥^ひをいれたりして、土地が弱らないようにしています。

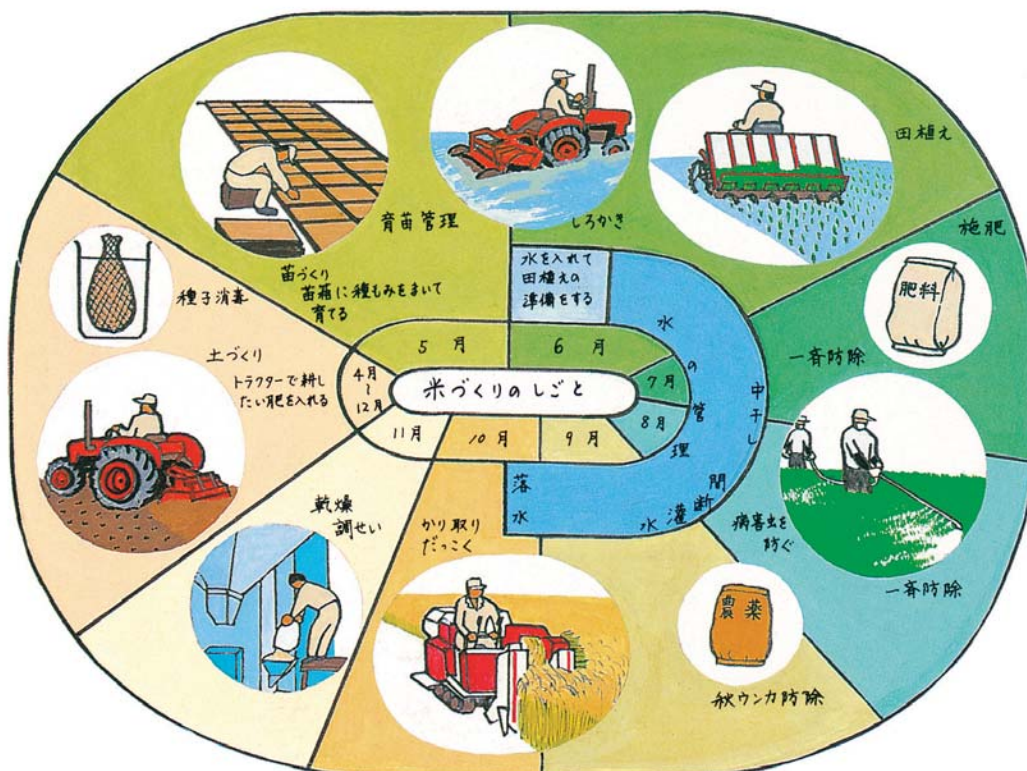
宗田さんは米づくりでできたわらと、近くの畜産農家の牛ふん^{ちくさん}
を交かんして、土づくりに利用^{り よう}しているそうです。

6月の中ごろに田植えをした後は、草取りが大きな仕事になります。

そのための農薬もできていますが、自然環境^{かんきょう}を守るために、できるだけ雑草は手でぬいています。

また、病虫害から稲を守るために、防除^{ぼうじょ}をしたり、稲の生長にあわせて、田に水を入れたり落としたりする仕事もあります。むかしから、米づくりには「米」の字のとおり、八十八回手がかかるといわれ、たくさんの仕事があります。

米づくりの1年間の仕事



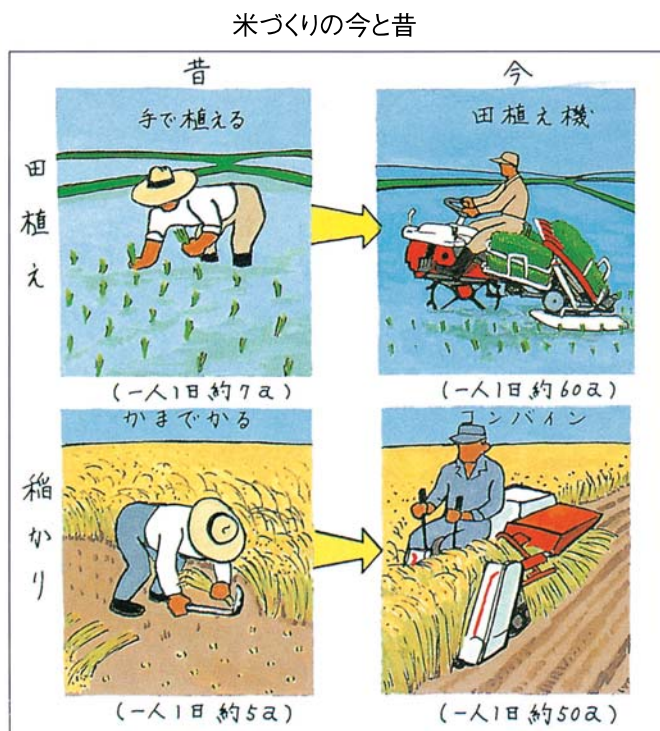
土づくり

作物（植物）を育てるためには、チツソ（主に作物の生長に役立つ）、リン酸（主に細胞を増やす）、カリ（主に養分を運ぶ）などが必要です。化学肥料だけにたよっていると、適当に水分をたくわえる働きや、作物をじょうぶに育てるための物質が不足してきます。そのため、家畜のふん、稲わら、野や山の落葉や草などを積み重ねてくさらせたたい肥をつくって田や畑に入れます。このことを土づくりといいます。たい肥づくりは、むかしはさかんにおこなわれていましたが、最近ではこの大切なことがおろそかにされるようになりました。

機械化された農作業

機械化によって、仕事のはやさはどのように変わっていったのでしょうか。

田植えや稲かりは、近所の農家と協力したりして、おおぜいの人たちで作業をしなければなりませんでしたが。今は機械のおかげで、家族だけで作業ができるようになりました。



しかし、機械に費用がかかるので、機械の有効な利用を考えないといけなくなりました。そこで、宗田さんは、人手が少ない農家やお年寄りだけの農家の水田も借りて作っています。広い土地で機械を使い、機械がねむっている時間を短くする工夫といえるでしょう。

また、JA（農協）岡山では、カントリーエレベーターやライスセンターをつくって、大型の乾燥機やもみすり機を共同で利用できるようにしています。

- カントリーエレベーター
- ・米をもみのまま乾燥し貯蔵しておいて、出荷するときにもみすりをする施設です。
 - ・もみのままで貯蔵すると米をおいしく保存することができます。



カントリーエレベーター（JA岡山）

① 吉備高原の米づくり

吉備中央町の石井さんをたずねて



石井さんが住む吉備中央町は、吉備高原にあり、県内でいち早くほ場整備（小さい水田や畑をまとめて大きくすること）が行われたところです。米、^{にゅうぎゅう}乳牛、肉牛、ピオーネの生産がさかんです。

この20年ほどの間に、石井さんの米づくりもずいぶん変わりました。

まず、栽培する品種が変わりました。昭和50年ごろは、「ヤマビコ」や「^{にほんばれ}日本晴」をつくっていました。

しかし、消費者の好みの変化から、よりおいしい米をつくる必要にせまられた石井さんたちは、研究の結果、「コシヒカリ」に注目するようになりました。コシヒカリは、たおれやすく病気に弱いという欠点もありますが、おいしく、収かくまでの期間が短いという長所があります。

そこで、以前から取り組んでいた人たちや、JAの人々と協力し、



町全体でコシヒカリづくりをすすめることになりました。昭和60年以来、何度も研修会を重ね、よりおいしい米づくりを求めて^{どりよく}努力を続けています。

県内でいち早くほ場整備が行われた吉備中央町

大切な土づくり

石井さんの米づくりのひみつは、土づくりにあります。

石井さんは、「米づくりは、土との対話の産物だ。」といます。おいしくて品質のよい米をつくるためには、土質をつかむことがとても大切だそうです。同じ地域ちいきでも田によってちがうそうです。

石井さんは、土づくりにたくさんひのたい肥を使います。

以前は自分でつくっていましたが、町とJAがたい肥製造施設せいぞうしせつ「かようエコセンター」をつくってからずいぶん楽になりました。



たい肥製造施設「かようエコセンター」(吉備中央町)

センターでは、酪農家らくのうかから出る家畜かちくのふんや尿にょうをおがくずなどとまぜてたい肥をつくり、それを農家に分けているのです。

たい肥をたくさん使うようになって、化学肥料や農薬の量を減らすことができました。このようにして、おいしくて安全な米がつくられるようになりました。

石井さんの話

農業の喜びは、つくり育てる喜びです。つくったものを喜んで食べてもらったとき、本当によかったと思います。よい作物をつくるためには、きれいな水や土がなければなりません。つまり、美しい自然しぜんを守っていくことがとても大切なのです。