

# 米が出きるまで

米作りにちゅうせん!  
おいしい米は健康な土だから育ちます。命を育てる土を大切にす  
るため農薬や化学肥料のかわりにEM菌  
とかEM菌という微生物を使って無農薬  
の米づくりを体験しました。

# 無農薬の米作りの新聞

## 3月 田おこし



田んぼの土をほりおこして、  
さん素をすせほかひ料を混ぜる。

## 4月 代かき



田んぼに水を張り、土の表面をならして平らにする。

## 5月 田植え



なえが12cmくらいに育ち葉が3~4まい出たら、田んぼになえを植える。列の間はおよそ30cm。かぼとかぶりの間はおよそ15cmのなえを植える。EM菌を混ぜておき、EM菌を混ぜた。

- ① 水をすいにしほす
- ② 並列をすいにしほす
- ③ 直列をすいにしほす
- ④ 並列・直列の両方をすい
- ⑤ わらや雑草などを肥料になる
- ⑥ 緑のやわらぎをあてる



田植えから約1か月後、かぶりのくきは15cm前後に、かぶりのくきは30cm前後に、かぶりのくきは2か月前後になります。

はじめて出たくきは1の根元から、くきは2の1月で新しいくきが出てきた新しい根もたくさん出ています。

## 分けつ



EM菌活性液散布



EM菌は土をよくする目的で、使用イネに直接散布すれば、健康に育ちにくい菌もよくなるので、病害虫をおこさず。

## 6月 ん草を取る



無農薬のためにじんじん草を生えてくるよ。ばり根という機械でこわしてばり草をとります。

## ジャスコ尾平店の従業員さんに聞きました!

Q お店で一番売れている品種の米は何ですか? 又、お米の由来は?

1. コシヒカリ おややかなあめ色にじやくする、こしの国(北陸)の米であること。

2. あきたこまち 秋田生まれの美人小里予小町にちなんで、おいしい米として名産を原

3. キヌヒカリ ごはんの色が白く、糸のようになめらかに光っている米だから。

Q お店で一番売れている具にぎりの具はなんですか?

1. さけ 2. シーチキン

## 7月 穂が出る



葉のさやの間から穂が出る。その先のほうから花が開き、授精し、実がのびてくる。授精後、約2時間ほどで、さやが閉じると実ができてきます。

## 8月 穂が実る



穂が実るは20cmほどで、一穂の重さも100~200gのつぼみがある。つぼみがふくらんでくるとその重さも穂先がたれてきたころで、穂が実ると、9割のかわは黄色色になってきます。

## 9月刈りとりと はしがけ

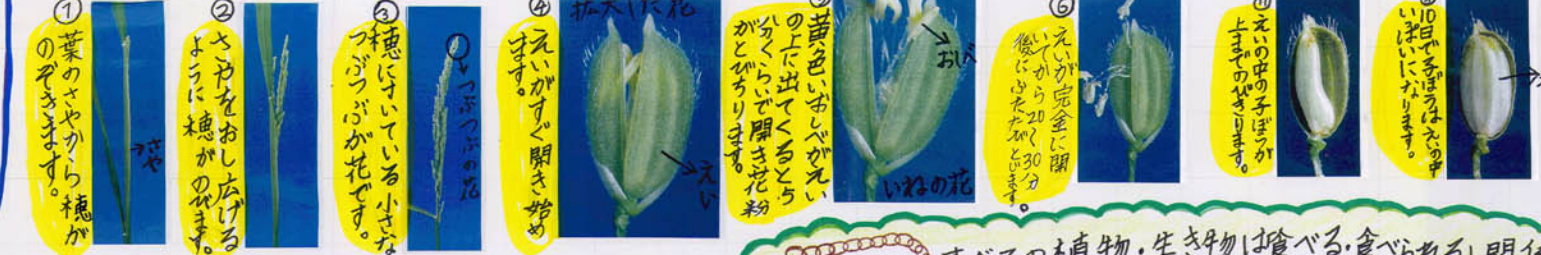


穂が出てから40日たつと、稲穂が黄色色に色づいて、刈り取ったのでよいはかりします。



しぼた籾をかさまにしてはしがけにかけ、干してさらして、およい米になります。

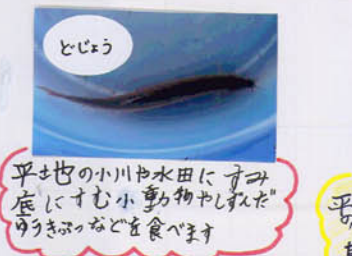
## 米になるまで



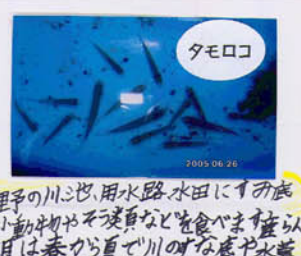
# 観察しよう植物と生物!

# 食物連鎖

田んぼには植物と生き物がいっぱい! イネに悪さをする草や害虫も、イネを守る益虫もいるよ!



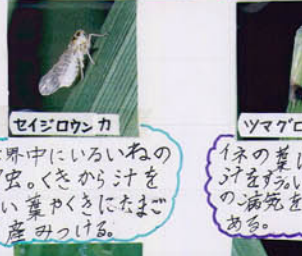
とびょう 平野の小川や水田にすくみ、底にすくむ小動物や植物を食べます。



タモロコ 平野の川、池、用水路、水田にすくみ、底の小動物や水草などを食べます。産卵期は春から夏で、川のなかや水草などにたまごを産みます。



ヒバカリ 水バや森林などにすくみ、カエル、魚、ミズシウを捕らえます。



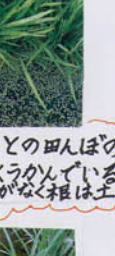
セイジロウカ 世界中にいたる稲の害虫。くさくさを汁をすいて、くさくさをこきす。



ヤマゴロコバ イネの葉に寄って汁をすくって、くさくさをこきす。



モンシロチョウ エンシロチョウは日本中で見られるが、田んぼにも多く見られ、はまわりの色を変える。



おたまじくし 田んぼのあとの田んぼの水田などによくくらしている。くすと葉の区別がなく、根は土にとけかえり。



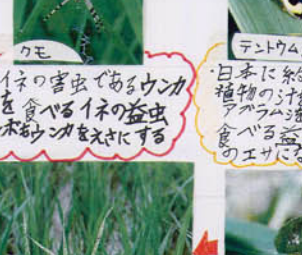
イナゴ イナゴのクワビ、昔は良質なたんぱく源として食った。



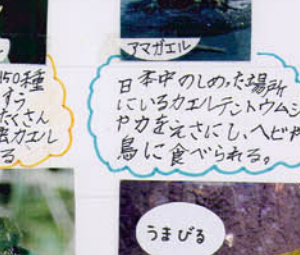
カワニナ からまを先かき、ホカシのようさ。



カネズミ カネズミはネアミの仲間。お米の味は好きで、お米の味を好んで作り、お米の味を好んで作り。



カモ イネの害虫であるウンカを食うイネの益虫。トンボの幼虫を食う。



デントウシ 日本に約1500種、植物の汁をすくうアゲハチョウさん食う益虫カエル、の食になる。



アマガエル 日本中のほとんどの場所にいるカエル。デントウシやカエルを食う。へびや鳥に食べられる。



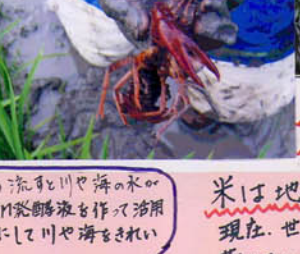
セリ しゆた場所、また生える草。葉のかわりがよく食べられる。お米の味を好んで作り。



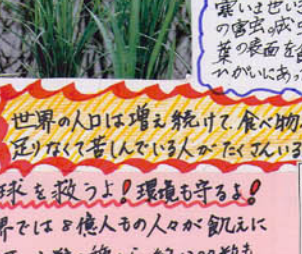
しじみ



アメリカザリガニ



イネロオハシ 寒いときにイネの害虫。お米の味を好んで作り。



うまびる 世界人口は増え続けて、食べ物や栄養が足りなくて苦しんでいる人がたくさんいるよ。



ヒエ じょうがで高さ10mにも育ち、お米の味を好んで作り。



えさは動物の血



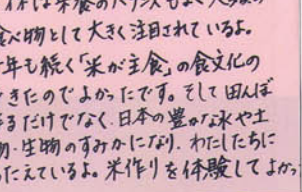
収穫したお米におにぎりにならうせん。



お米は栄養のバランスよく、炊き立ては最高のおいしさ。無農薬に育て、おにぎりやおにぎり、おにぎり、おにぎり、おにぎり、おにぎり。



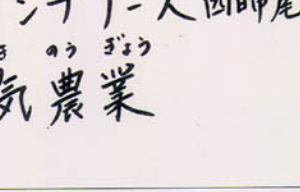
米は地球を救うよ! 環境を守るよ! 現在、世界では2億人もの人が飢餓に苦しんでいます。1粒の種から、約1200粒の収穫。お米は、お米の味を好んで作り、お米の味を好んで作り。



まとも



こどもエコクラブ金剛ふたばしんかめやま



クラブ所在地 三重 都道府 四日市 市町村

イオンテラーズ四日市尾平店  
ゆうきゆうぎゅう  
勇氣農業