

# こめ お米ができるまで

みんなが毎日食べているごはん ☺ お米はどうやって作られているのでしょうか？ 一緒に見てみましょう！

## こめ お米づくりカレンダー



|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| <p><b>4月</b></p>  | <p><b>た しろ<br/>田おこし・代かき</b></p> <p>たんぼの土をできるだけ掘り起こし、細かくします。田んぼに肥料をまき、水を入れて、土を平らにします。土を柔らかくすることで、稲が育ちやすくなり、雑草も生えにくくなります。</p> | <p>こめ いね ようす<br/><b>お米(稲)の様子</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>たね<br/><b>種もみ</b></p>  </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>なえ<br/><b>苗</b></p>  </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>はな<br/><b>花</b></p>  </div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>ほみの<br/><b>穂が実る</b></p>  </div> |
| <p><b>5月</b></p>  | <p><b>なえ<br/>苗づくり</b></p> <p>種もみ(稲の美)を薬で消毒し、病気や虫がつかないようにします。種もみを育苗箱(苗を育てる専用の箱)にまき、苗を育てます。</p>                               |   |
| <p><b>6月</b></p>  | <p><b>たう<br/>田植え</b></p> <p>苗の長さが12~13cm、葉が3~4枚程度になったら田んぼに植えます。今はほとんど機械で植えますが、機械が植え残したところは手で植えます。</p>                       |   |
| <p><b>7月</b></p>  | <p><b>くさと みず かんり ひりょう ぼうじょ<br/>草取り、水の管理、肥料、防除</b></p>   |   |
| <p><b>8月</b></p>  | <p>稲がよく育つように田んぼに肥料をまいたり、草をとったり、田んぼが乾かないように水を入れます。また、虫や病気が出ないように、農薬をまきます。</p>  |   |
| <p><b>9月</b></p>  | <p><b>いねか だっこく<br/>稲刈り、脱穀</b></p> <p>穂が実り、田んぼ一面が黄金色になると収穫です。コンバインで稲を刈り取り、稲穂からもみをとって、わらと分けます。</p>                            |   |
| <p><b>10月</b></p> | <p><b>かんそう<br/>乾燥、もみすり</b></p> <p>もみは水分を含んでいるので、長い間貯蔵できるように一晩乾燥させます。もみがらを取り、玄米にします。</p>                                     |   |

# こめだいへんしん お米大变身!

こめ しゅうかく くち はい  
お米は収穫されてからみんなのお口に入るまで、  
へんしん  
どんどん变身するよ!  
しゅるい  
どんな種類があるのかな?

いね こめ  
稲からとったお米を  
「もみ」(いねの実)、  
かわ  
その皮を「もみが  
ら」といいます。



「もみ」から「もみ  
がら」をとりのぞい  
たものを(げんまい)と  
いいます。



げんまい  
「玄米」から  
こめ ちやいろ  
「米ぬか」(茶色い  
かわ  
皮)をとりのぞくと  
はくまい  
「白米」です。



げんまい  
もみから玄米にすることを  
「もみすり」といいます。

げんまい はくまい  
玄米から白米にすることを  
「精米」といいます。

にわだにまい

## 上神谷米 “ヒノヒカリ”

みなみく にわだに つく こめ  
南区の上神谷地区で作られるお米です。コシヒカリの流れを受け継ぐ優良品種で、し  
つぱだ なか  
っかりとした粒立ちの中に、コシのある粘りと、ほのかな甘みが凝縮されています。  
さ  
冷めてもおいしいので、お弁当やおにぎりに最適です。

にわだに ちめい ゆらい

### 【「上神谷」地名の由来】

ふる じだい かみ  
古い時代には神のことを「みわ」といい、神が降りてこられた伝説があるこの地域は「上神郷」(か  
みつみわのさと)と呼ばれ、「みわのさと」が「にわのさと」となり、明治22年の町村制で北・中・  
みなみ  
南に分かれますが、明治27年には、合併して、同じ上神郷の同じ谷筋にある村であることから、  
にわだにむら  
上神谷村となりました。

(参照・引用) 南区版堺市くらしのガイドブック (2020年)、堺市ホームページ 堺の歴史探訪「地名あれこれ」より抜粋

みなみく じょうほう みりょく はっしん  
南区の情報や魅力を発信しています。ぜひご覧ください!

みなみくこうほう  
南区広報



みなみく  
南区ホームページ



みなみくちやう  
南区長&みみちゃん

【公式】Twitter

