

米 作 り

～とある農家では～

47期生

I テーマ設定の理由

米に関する様々な問題（米の自由化・減反・食糧管理法 etc）があるなか、実際に米を作っている農家では、どのようにして米が作られていて、それにはどのような苦勞がなされているのか疑問に思い、これについて調べることにしました。

II 研究方法

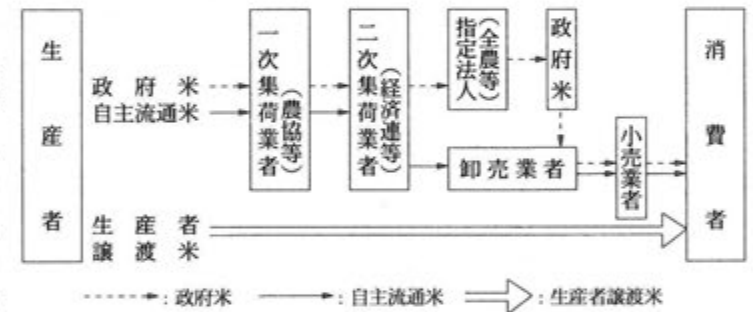
- (1) 文献調査 米の流通、兼業農家の現状、米の作り方を調べる。
- (2) 体験 米作りを実際に体験。
- (3) (1)と(2)に加え農家の人に米について尋ねる。

III 研究内容

1 米の流通について

(1) 正規ルート

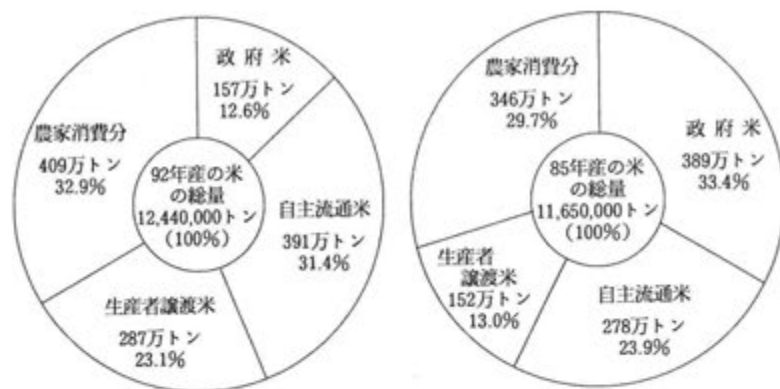
まず、米の流通について調べた。現在の日本の米の流通は、食糧管理制度によって定められている。米は流通の形態によって「政府米」、「自主流通米」、「生産者譲渡米」に区分される。



▲図1 米の流通経路

- ①政府米…政府管理米のことで、食糧管理法（以後、食糧とする）に基づいて政府が直接管理して流通する米。これは生産者から一次、二次集荷業者、指定法人を通じて政府に集められ卸売業者、小売業者を通じ消費者にわたる。これらは「標準米」といわれている。
- ②自主流通米…政府米のルートから政府を取り除いた流通方式のもので、政府が間接的に管理している米。政府は直接関与せず、集荷業者（農協等）と卸売業者が直接取引するもの。
- ③生産者譲渡米…生産者が消費者に対して直接販売する米である。食糧法では生産者が政府が指定した業者以外に販売することは許されていない。生産者譲渡米とは、国の許可によって生産者が直接消費者に対して販売することが可能となるものである。

①、②、③は「正規米」と言われるものである。



▲図2 92・85年度米の内訳

ここで農家消費分に着目すると、1985年には346万tで、92年までの7年間に18%増加。一方、農家数は14.8%減っており矛盾が生じる。この矛盾が「自由米」俗にいう「ヤミ米」の存在となる。

(2) 不正規ルート

上の自由米はなぜ市場に出回るのか。自由米業者、いわゆる「ヤミ米屋」が農家を回って、農家が自家消費用としてとっている米を直接買いつけて消費者に売り渡すからである。

このような自由米の数量は、百万～二百万トンと言われている。我が国の年間の米需給量が一千万トン強だからかなりの量といえる。

2 とある農家の現状

第2種兼業農家で作付面積は1haほどのこの農家では、4種類の品種の米を作っている。下の表は、その米の特性表である。交配はどのようにしてその米ができたかということ。出穂は穂のでる時期のこと。稈長はくきの長さのこと。穂数は穂がどのくらいつくかという度合い。倒伏は倒伏の危険性を示している。

▼表1 米の特性表

品種名	交配	稈長	出穂	穂数	倒伏	粒の大小	品質
アサヒリュウ	突然変異	短	8.30	中	極難	大	上上
コガネマサリ	日本晴×黄金錦	中短	8.30	中	極難	中小	上
ミノニシキ	ニホンマサリ×ハツシモ	やや長	8.26	中多	中	大	上
コシヒカリ	農林22号×農林1号	中短	8.70	中多	中	中	上中

注：コシヒカリの稈長は、本来はやや長だが改良された中短をつかっている。

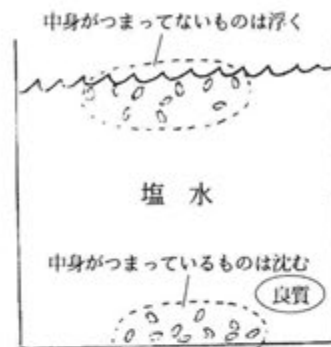
この農家の収穫量は80俵（約4.8t）である。今年で、1俵（60kg）あたり、19,620円と仮になっている。収穫した分の約60%を自主流通米として売るので、収入は、981,600円となる。これから、農機具や農業にかかる費用をひくと、4～6人の家族で生活していくのは難しい。よって、他の仕事する。大阪などの近郊で少ない土地を使い農業をするには兼業するしかないのである。（専業となると7ha～10haの土地が必要となる）

3 米の作り方

今年は、20数年ぶりの大豊作であったが、その米はどのようにして作られているのだろうか。

(1) 種の選別

まず「種」いわゆるもみ種が必要である。これには右図のような方法がとられる。これによって選別され残った良質のもみ種は、うすめられた農業につけて消毒する。これは、後にでてくる害虫の心枯線虫のもとを殺すためのものである。

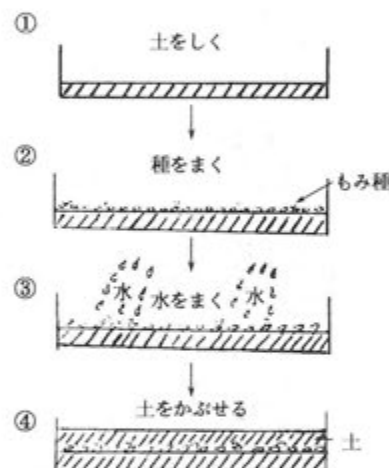


▲図3 もみ種の選別方法

(2) 苗の育成

種まき 5月3日

- ①育苗箱（60×30×3cm。プラスチックでできていて底面に穴がたくさんあいている）に土をしく。
- ②①にもみ種をしく。まんべんなくまくのが難しい。機械と手作業で。
- ③水をまく。これもまんべんなく。
- ④③に土をかぶせる。機械と手作業で。
- ⑤④で完成したものを苗床にしく。
- ⑥⑤をビニルでおおう。ビニルハウスにする。



▲図4 種まき①～④

苗の生育

- ①ビニルハウスの状態で成長を待ち、風などに倒されない程度（苗が5～6cm）まで成長したら寒冷紗にかえる。

寒冷紗：綿織物で目があらく、薄い。風とおしがよい。

- ②寒冷紗をとる。（苗が10cmくらい）5月20日頃

- ③苗が15cmくらいに成長したところで田植え。

5月29日

この時期は風が結構強く。ビニルをかぶせるのに苦労する。苗は、全ての始まりなので、慎重になる必要がある。



▲写真1 ビニルハウス

(3) 田植え 5月29日～

右の写真は、田植えをしているところ。この田植え機は、手でおしていくのだが、乗って運転しながら田植えするものもある。今は、機械化が進んでいるが、こうした機械の費用もバカにならない。(コンバインで百五十万円～二百万円ほどする)

この時、田の水深にも注意が必要である。深いと、苗が流されるし、浅いと、田植え機から苗がはなれにくくなる。

これから、7月中旬まで水の管理に気をつけ成長をまつ。



▲写真2 田植えの様子

(4) 中干し 7月中旬～7月下旬

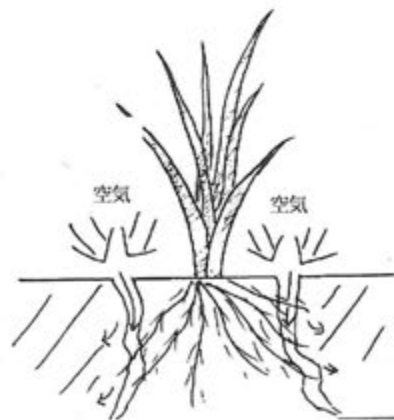
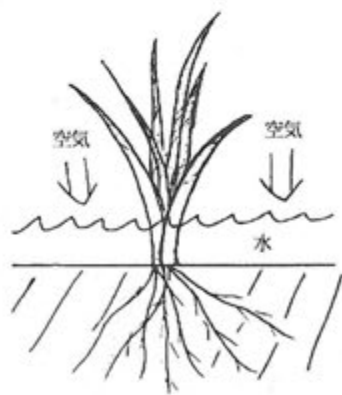
7月中旬になったら、水を完全にぬき、田を乾燥させる。左の写真のように、地面にひびが入るほどまで乾燥させる。

下の図5の(ア)は水のはった田。水が邪魔をして土に新たな空気を供給することができない。そのため、(イ)のように中干しをして土の中に空気を入れ稲の生育(特に深層の根)を促進させる。

これを、7日～10日する。



▲写真3 中干し



▲図5 左が(ア)、右が(イ) 水がはってるときと中干ししたときの違い

(4) 出穂 早いものは8月上旬頃、遅いものは8月下旬頃になる。

穂が根元で外に姿を出していないところから田の水深を深くして、穂を保護する。そして、穂がでてくるのを助けるために肥料をまく。

穂がでてきて実が入ってきたら、ときどき水をぬいたりして調節し、稲刈りの時に田に入れるように田を乾燥させておく。

(5) 刈り取り 品種により刈り取りの時期はかわるが、9月中旬頃が多い。

刈り取りの前に最大で無敵の邪魔もの台風がくる。これは、あきらめるしかない。これでたくさん倒れたりすると刈り取りが大変となる。

刈り取りのタイミングは難しい。穂先から実がつまって熟していくので、穂の方と差がでる。元が少し青いが実が入っていて、穂先がこがね色になっている時が一番おいしい。すべてこがね色になると実がふとり、収穫量がふえるが、その分味がおちる。「米は生き物だ。」と農家の人は言っておられた。だから、日数やテキストにこだわらず、米の顔色を見てやっていかないといけない。

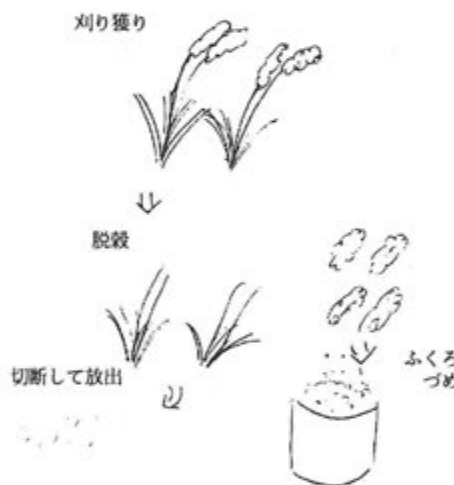
刈り取りには3つの方法がある。

コンバインとバインダと手刈りの3つである。

コンバインは、刈り取りと同時に脱穀をする。選別も同時にするものもある。しかし、あとで乾燥を乾燥機を使ってしないといけないので、その分コストがかかるが、手間はかからない。

バインダは、刈り取りをして、結束をする。だからこのあとに乾燥を先にする。穂を下にして、木や竹をくんだものにかけておく。この後に機械などを使って脱穀する。よって手間は、バインダの方がかかる。

学校の教室くらいの田だとコンバインは大きすぎて入れずバインダを使う。この農家では、2つを併用したりしている。

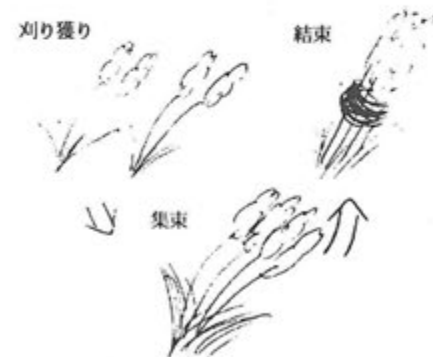


▲図6 コンバインでの刈り取り

手刈りは、刈って、自分でしばって、バインダと同じように、木や竹をくんだものに干す。

一番おいしくできるのは、手刈りが一番だし機械で乾燥させるより天日で干した方がおいしい。

乾燥は水含有率が14～15%が一番おいしく保存に適している。



▲図7 バインダでの刈り取り

(6) 精米まで

- ①もみすり。米の一番外側の殻をとる。
- ②米の選別。大きく実のつたのと軽い小さいのに分ける。
- ③精米。ぬかをとり白米にする。

米の保管は玄米の状態で行われる。(②の状態)

IV 結 論

米作りは、とても大変な苦勞がある。しかし、その苦勞が結果にでないこともある。去年のような冷害がくれば、どんなにがんばっても米はとれない。でも今年のような天候だと素人でも米はとれる。米作りは、自然との格闘の一種だと思う。

V 総 括

米作りをテーマにしてやりましたが、まだまだ残された課題もあり、反省点もたくさんあります。実際に米作りを経験してみて、米の成長におどろいたし、感動もしました。本当にこのテーマにしてよかったと実感しています。

VI 参考文献

- ・鹿野田司郎ほか4名(1987)「図解 作物」農業図書株式会社 P 63
- ・中田荘三郎(1994)のうけん8月号 一燈園農事研究所発行 P 63
- ・持田 恵三(1990)「日本の米」筑摩書房 P 266
- ・茂木信太郎(1994)最前線 輸入米ビジネス P 247

① もみすり



② 玄米の状態を選別



③ 精米



▲図8 精米まで