

ちょっと

## 昔のくらしを見てみよう part 5

## ▼お米が食卓に並ぶまで

## ①収穫



## ②乾燥



## ③脱穀

(稲穂から「もみ」を取る作業)



## ④選別

(わらくずともみを分ける作業)



## ⑤もみすり

(もみ殻を外す作業)



## ⑥精米

(「ぬか」を取る作業)



## ⑦洗米



## ⑧炊飯



いただきます!

今日の

おともだち

ケンちゃん▶



学芸員

ミキさん▶



ミキ..秋は新米の季節ですね。ケンちゃんは  
お米がどうやって作られるのか知っていますか?  
ケン..5月頃に田植えして、秋になったら稲刈りするんだよね。あれ?でもそこからどうやって白いお米になっていくんだろう?  
ミキ..稲を収穫してから食卓に並ぶまで、さまざま手順があります(左図を参照)。  
まずは稲を「①収穫」して「②乾燥」させ、稲穂から「もみ」を取る「③脱穀」を行います。その後わらくずともみを分ける「④選

## 梅津新聞

(近現代編⑥)

2020年

11月9日月曜日

常陸太田市郷土資料館  
(西二町 2186)

TEL:0294-72-3201

別」をし、「⑤もみすり」でもみ殻を外します。  
ケン..これって玄米?  
ミキ..そうです、お米に「ぬか」という膜がついている状態が玄米になります。ここからぬかを取って白いお米にするために「⑥精米」します。ケンちゃんのお家に届くときは、精米された状態ですよ。

ケン..うん。あとは食べるときにお米を研いで(洗って)、炊飯器で炊くんだよ。僕、炊き立てのご飯大好き!

お米作りの  
道具の歴史

ミキ..米作りは昔から、私たちの暮らしにとって大切な仕事ですが、機械化される前は大変な作業でした。まずは「②脱穀」の道具がどのように変わってきたのか見ていきましょう。

こきはし【江戸時代前期】

お箸のような形をした竹製の道具です。

2本の棒で稲穂をはさみ、手作業でこき落としました。



千歯こき【江戸時代中期〜明治時代】

たくさん歯がついていることや、一度に千把(束)もの稲をこけることから、千歯こきと呼ばれています。



すき間に稲を通し、手前に引くことで脱穀できます。



## 足踏み式脱穀機

【大正時代～昭和時代中期】

胴の部分に針金がついていて、踏み板を踏むと回転します。回転する胴に稲穂の穂先をあてて脱穀します。



## コンバイン【昭和時代中期～現在】

一台で稲刈り・脱穀・選別までできる機械です。農作業にかかる時間が短くなり、作業効率もアップしました。



ケン…手作業でやっていたのが機械化されて、今ではとっても便利になったんだね。  
ミキ…そうですね。続いて「④選別」作業ですが、こちらも機械化されるまでは手作業で行われていました。

## 箕【江戸時代】

竹や藤の皮で編まれており、干したり、運んだりするときに使う道具です。動かし方を工夫すると、もみとわらくずの選別もできました。



## 唐箕【江戸時代～昭和時代中期】

ハンドルを回すと中の羽根が回って風がおき、その風を利用して選別する道具です。重く良質の粒は①に、軽い粒は②から落ちるしくみです。さらに軽いわらくずなどは風に飛ばされて横の口から噴出されます。一定の速さで羽根を回さないともらがないとむらが出てしまうので、難しい作業でした。



## 万石どおし【江戸時代中期～】

斜めの部分は、木枠に金網をはった大きなふるいです。ふるいの下の口に箕などを置き、上から選別したいものを流し落とすと、網目より小さいものは下に落ち、大きいものはそのまま流れて箕の上に落ちるしくみです。別名千石どおしともいいます。

は下に落ち、大きいものはそのまま流れて箕の上に落ちるしくみです。別名千石どおしともいいます。



ミキ…さて、これまでたくさん道具を見てきましたけど、最後にクイズをしましょう。【写真A】を見てください。

この道具は最初に紹介したお米が食卓に並ぶまでの手順のうち、何番目の作業に使う道具か分かりますか？

ケン…えっと、「③脱穀」と「④選別」の道具は教えてもらったから、「⑤も

【写真A】



みすり」か「⑥精米」？  
ミキ…残念、違います。さっき自分で言っていましたよ、ご飯を炊く前にすることと言えば…

ケン…お米を研ぐ！

ミキ…正解です。これは米を研ぐための道具「洗米器」で、明治時代～大正時代に使われました。金属製の桶の中に米と水を入れて取っ手を回して使います。一度にたくさんのお米を洗うことができますね。

ミキ…日本で稲作が始まったのは弥生時代です。それから二千年以上かけて、昔の人の知恵と工夫で便利な道具が開発されてきました。今は機械化されているとはいえ、お米を作るのは大変なことですよ。農家さんに感謝し、残さず食べましょうね。

いただきますーす

