

こたえ 米づくり

じゅけんいりぐち
受験入口 ②

米づくり

わたしたちが毎日食べているお米は、どのようにして作られているのでしょうか。

春、農家の人は、まず、もみをまいてなえを育てます。その間に、田んぼをたがやし、水を入れて、土を平らにならします。

次に、育ったなえを田んぼに植えます。これを田植えといいます。

夏の間は、田んぼの水の量を調べたり、雑草を取ったりして、いねの世話をします。

そして秋、実ったいねをかり取り、乾燥させて、もみがらを取ると、お米になります。

「米」という字は、「八十八」に見えることから、お米を作るには八十八回もの手間がかかる、という言い伝えがあります。それほど、多くの手間をかけて作られているのです。

1 育ったなえを田んぼに植えることを、何といいますか。

田 植 え

2 米づくりのじゅんに、□に1・2・3を書きましよう。

3 いねをかり取る。

1 なえを育てる。

2 田植えをする。

3 「米」という字に、どんな言い伝えがありますか。

お米を作るには、八十八回もの手間がかかるという言い伝え。

4 筆者は、この文章で、お米についてどんなことをつたえたいのですか。

お米は、とても多くの手間をかけて作られているということです。

おうちの方へ

- ・「まず」「次に」「そして」という順番の言葉に注目すると、作業の流れがつかめます。