

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、田んぼの水の量りようを調べたり、雑草ざっそうを取ったりして、いねの世話をします。

そして秋、実ったいねをかり取り、乾燥かんそうさせて、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、という言葉いつたえがあります。それほど、多くの手間をかけて作られているのです。

育ったなえを田んぼに植えることを、何といいますか。

2 米づくりのじゅんに、□に1・2・3を書きましょう。

いねをかり取る。



なえを育てる。



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。

--	--

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のですか。

--	--