

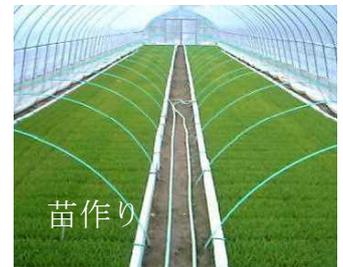
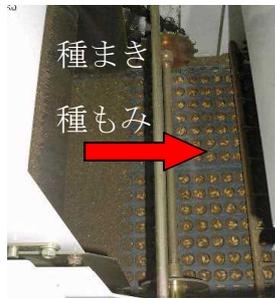
# お米ができるまで

## 1 種まき～苗作り・・・4月上旬～5月下旬

芽を出すために袋に入れて7～10日くらい水につけます。



芽を出すには水分が必要です。水につけることで芽がそろって出ます。  
芽が出たら、苗を作る箱に種もみをまき、ビニールハウスで苗を育てます。



## 2 水田の準備と田植え・・・5月上旬～5月下旬

肥料をまいた後に土をくぐらして土と肥料をまぜます。そのあと田んぼに水を入れ、土をくぐらして平らに（代かき）したら苗を植え（田植え）ます。



## 3 田植え後～穂が出るまで・・・6月上旬～7月下旬

お米の生長や天気にあわせて水の深さを変えます。



お米が病気になりそうになったり、虫に食べられたときは、薬をまきます。



穂が出て花がさき（開花）ます。

## 4 お米の刈り取り・・・9月中旬～9月下旬

黄金色に水田がかがやいて穂がたわわに実ります。穂が出て50日くらいでキカイで刈り取ります。刈り取ったお米には「もみ」が、まだついたままです。



持ち込み

## 5 かんそう～もみすり～出荷・・・9月下旬～

刈り取ったお米は、まだ水を多くさんふくんでいるため、そのままでは、カビが生えてきます。そのため、お米の中にある水分を少なくするために「かんそう」させてかわかします。お米を「かんそう」したら、もみを取り（もみすり）ます。もみが取れたお米を「げん米」といい、この状態でお米を色々な場所に売り（出荷）ます。



出荷

げん米は白米や米粉などの形で利用され、いろいろな食べものになって、みんなに食べられています。

