

田んぼの 知恵代 日・心衣



田



人



ほ

この本は、米作り初心者が
お米を作るまでに
地域の方から学んだことを
まとめた本です。

の

昔ながらの方法から
現代的な方法まで、
田んぼにまつわる
『智慧』をつめこみました。



智



惠



袋



精米



田植え



草取り・除草



もみ搗り

田んぼ暦



水管理・中干し



脱穀



稻木立



稻刈り



稻木干し

田植え

昔は家族全員で田んぼに入って手で植えていました。

いろもん
苗
一定間隔で目印をつけた縄



[昔の様子] 昔は『手間借り』といって、近所の方と協力して一つ一つ田植えをしていました。文字通り「手間」を「借りる」のです。他にも、田植え職人といつてもいいような人がいて、自分の田んぼを早めに終わらせて他の田んぼの田植えを手伝って回っていました。どちらも田植えが機械化することで減ってしまったようです。手間借りは今でもやってる方はいるかもしれませんね。

- ①田植えの前に水を張ておく
- ↓
- ②苗をある程度の大きさに分ける
- ↓
- ③分けた苗を田んぼに向かって投げる
- ↓
- ④目印をつけた縄で田んぼを横断するように張る
- ↓
- ⑤投げた苗を拾いながら縄の目印に合わせて苗を植える
- ↓
- ⑥一列植え終わったら、次の列を植えるために一定の間隔をとって縄を移動
- ↓
- ⑦④～⑥を繰り返して行う



二 するむだごと

田植え 今

- ①田植えの前に水を張っておく
↓
- ②田植え機に苗をセットする
↓
- ③田んぼを走りながら、
苗を植えていく
↓
- ④苗がなくなれば田植え
機に補充していく

いもん

田植え機
苗



[おまけ] 最初に田植え機が出てきたのは昭和50年頃。最初はエンジンなんてありません。手押しです。それでも一つずつ植えるよりもはるかに楽になりました。その後に出てきたのが今使われているエンジンを積んだ田植え機です。このお陰で少人数でも田植えができます。意外なことに、田んぼ作業で最後に機械化されたのが田植え作業でした。

[田植えの時]

田んぼに入る服装

[稻刈りの時]



はだし

麦わら帽子

日差しが強い日もあるので、
できれば「つば」が広めの
帽子を着用しましょう。

半袖、半ズボン

手も足もどろんこになろう。



長袖、長ズボン、軍手

稻の陰にヘビがいるかも…
かまれないように
気をつけよう。

農作業用長靴

足をとられても靴が脱げにくい優れもの。

靴を履いてたら泥に足をとられるよ！！

思い切ってはだしになろう！！

※どうしても嫌な人は農作業用長靴がおすすめです。

草取り・除草

いろもん
クワ
草刈り機



田んぼに生えた雑草を
取ることで日光が当たるように
することと、土中の栄養を
稻だけにいくように
するために行います。

マメ知識

雑草が生えてくる前の対策として…
ぬかをまいておくと、ぬかが田んぼの水面
に浮き、水の中に影を作るので雑草が生え
てくるのを抑えてくれます。ぬかは沈んで
しまえば稻の栄養としても活躍してくれる
優れものなのです！

こうするんだって



①田んぼに入って稻以外の雑草を抜いていく
※この時はまだ、稻は小さいので踏まないよ
うに注意！！
※稻が大きくなるまで、多いときは3週間に
1回ぐらいのペースで田んぼの草抜きをし
ます。



②田んぼの中だけでなく、周りの畔の草刈り
も行う
※これをせずに放っておくと、いもち病にか
かることがあります。



③クワで水路の草を取り除いておく
※周りの草刈りをして水路に草が流れている
と詰まってしまいます。



田んぼの水について～川探検～



土について

おいしいお米を作るためにまず一番大事なのは土づくりです。

田んぼは水を張る必要があるのでモグラの穴など地面に隙間がたくさんあると、水が抜けてしまいます。

地面に隙間の多い田んぼには粘土質の土を入れ、田起こしをして元からの土と新しく入れた粘土質の土を混ぜ合わせます。田起こしすることで地面の中にできていた隙間を埋めることができます。また、粘土質の土を混ぜることで田んぼの保水性を高めます。

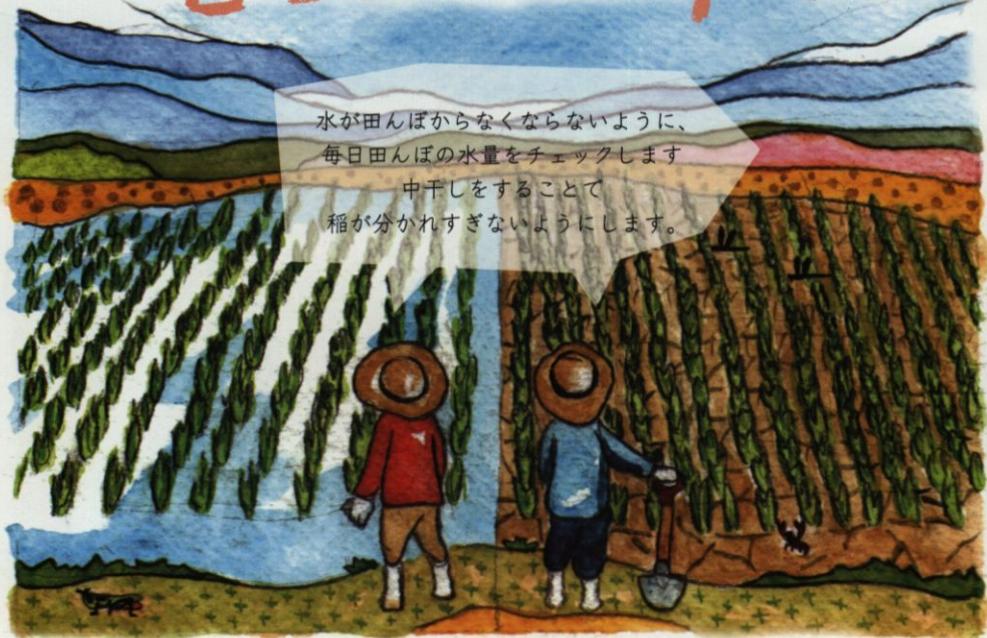
私たちの田んぼのように休耕期間が長いとモグラの穴などで水漏れが起りやすくなります。しかし、休耕期間が長かったおかげでよかったですこともあります。それは土に蓄えられた栄養です。長期の休耕中に生えて枯れていった雑草が肥料となって田んぼの土に栄養を蓄えていました。こんな風に田んぼにも個性があります。最初に挙げたような短所はほとんどの田んぼにみられるものです。その短所を「違う土を混ぜる」「足りない栄養を肥料で補う」などの土づくりで改善していくのです。

ボクモ イルヨー



水管理

中干し



うそばだてえ

- ①川から用水路と、用水路から田んぼへの水の供給を止める

↓

- ②田んぼにヒビが入るぐらい、もしくは田んぼを歩くことができるくらいまで干す

↓

- ③再び、川から用水路と、用水路から田んぼへの水の供給を始める

※目安として1株20本ぐらいに分かれたら中干しを開始します



田んぼに足を入れて土の中から気泡が出てきたら、それはそこに空洞があるということです。空洞があるとそこから水が抜けてていき、田んぼに溜めている水が徐々に抜けてしまいます！それを防ぐために、気泡の出てくるところは踏んで空洞を埋めてしまいます。田んぼの中まで入らなくても、畦沿いを重点的に埋めてしまえば抜けていくことはまずありません。



・コラム・
水漏れ問題



田植えから数日後…田んぼを見に行ってみるとしっかり水が張っていたはずだったのに、地面が顔を出していました。これは水漏れだろうか？私たちが使った田んぼは長い間休耕田だった事もあって、モグラが畦に穴を掘って田んぼから水が漏れていました。地元の農家の方曰く「底が抜けてるんじゃないかな？」ということでした。

つまり、畦からだけでなく下からもどんどん水が抜けていってるのでないかということです。これでは水が溜まらないはずです。とりあえず、「かけや」という木でできたハンマーで水漏れしているだろうという場所を叩いて穴を塞ぎます。もちろんこれは応急処置です。本当なら冬の間に土を起こして、畦を作り直したり、重機で田んぼを平らにしたりと色々やらないといけません。今は水漏れを治すことはできないので、とにかく田んぼから水がなくなるないように常に水を流し入れるようにしました。これで稻が育つには一応問題ないはずです。

畔決壊

6月のある日、前日に雨がよく降っていたので朝から田んぼの様子を見に行きました。何も起こっていないことを願って歩いていた時…見つかりました。波板の下をくぐって勢いよく水が流れ出ています。その様子を見て、「脱走」という言葉が頭に浮かんできました。場所はこの前水漏れ対策の為に畔を少し内側に寄せたところ…あの作業をしたからこんなことに？なんて考えたくもありません。とにかく、応急処置です！！波板はそのままにして、水が出てくるところに周りの泥をかけて漏れ出ている箇所を塞いでしまいます。あとはそこに泥をどんどんかぶせていき乾いてしまえば即席の畦ができます。乾くまでにまた水が溢れてしまったら意味はありませんが…そうならないことを祈るばかりです。



稻刈り

昔

いろもん

鎌・ワラ

丹精こめて育てた稻。
どれだけ獲れるでしょう…
いよいよ収穫です！！



稻を刈ると稻を結うのは同じ流れで行います。

①稻刈りを行う 1週間前に田んぼの水きりを始める

※稻刈りの時に田んぼが乾いていれば、

動きやすいので作業がはかどります。

↓
②稻は片手で握れる量（3~4 株）ぐ
らいを 1 束と考えて、合計 4 束を
ワラで結う

※束は交差するように交互に置いて
結うことで緩むのを抑えます。

※ここでしっかり結っておかないと
稻木で干している間に落ちてしま
います。

↓
③まとめた束を運ぶ

逆手で持つことではしゃがみこむ必要がないので楽に
作業ができます



刈り方

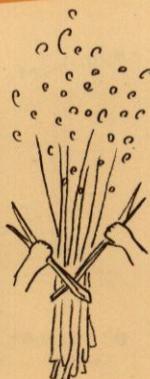
稻刈り①

いのち
コンバイン

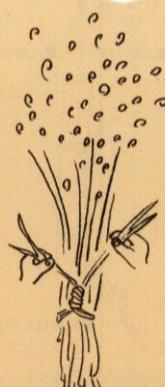


- ① 稲刈りを行う 1週間前に田んぼの水きりを始める
※水分が多いとコンバインが旋回するのが困難になります。
- ② コンバインで刈り取るルートをあらかじめ決めておく
↓
- ③ 畦の近くはコンバインで刈るのは難しいので先に刈っておく

結い方



- ④ 束の稻の根元部分をワラで結う
- ② ワラを一回りさせる



- ③ 交差したところでねじって締める



- ④ ねじった部分を締めたワラの下にもぐりこませる



稻木立て

稻木は今でも田んぼの傍らにあったり、
道沿いに立ててあったり、
田園風景に溶け込んでいます。
田んぼの広がっているところに行ったら
ぜひ探してみてください。

いろもん
わら縄・竹
脚立

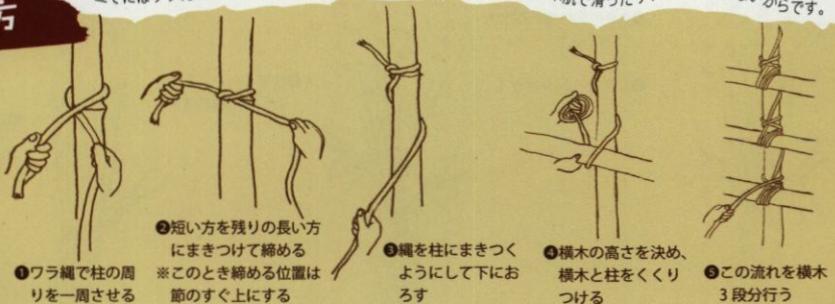
こうするんだって



- ①柱を立てるために地面に穴を掘る
- ↓
- ②穴に柱となる木を立てて、埋める
- ↓
- ③稻木が倒れないようにするために両端の柱に3本、その他の柱に2本ずつ
の支えをつける
- ↓
- ④稻木の柱の端から端まで横木をかける
※横木は2本使って真ん中で交わるところで結び横木同士を結び合わせます。
※一番下の段の横木は結った稻をかけても地面につかない高さに設定します。
- ↓
- ⑤横木は3段で1セツの形で柱に括り付ける
※横木は下の段から作っていきます。

稻木の組み方

稻木立てにはワラ縄を使います。ワラ縄は雨にぬれても緩んだりしにくく、木肌で滑ったりすることが少ないからです。



稻木干し

稻木にかけることで適度に風が通り、
その風と天日で干します。
期間としては大体3週間ほど干します。
この時の乾燥具合でお米の
おいしさが変わります。



二つするんだって



①稻刈りの時に結った稻をかける。

※かけるときはただ広げるのでなく、ひねるようにして広げることで、束が稻木から落ちにくくなります。



②稻木の下の段から、稻の束を掛けていく。
※ここでの乾燥が不十分だと、もみすりの時にもみがらがうまく割れないので、しっかり乾燥させましょう。この期間はなにがなんでも晴れが続いてくれるのを祈るしかありません！

稻木を長く使う場合、柱を栗の木など丈夫な木で作ると毎年解体しなくても済みます。

横木は竹で大丈夫ですが、2~3年で交換する必要があります。今でも稻木を使っている農家さんは毎年稻木を立てる手間を省くため、邪魔にならない場所に稻木を立てたままにしていることが多いです。

※私たちは柱6本横木6段の稻木を作りました。柱間の間隔は2.5~3mぐらいで作りました。柱が倒れないように掘った穴の深さ約50cmです。

脱穀

昔日

いろもん

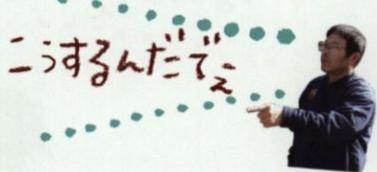
足踏み式脱穀機
ブルーシート
ほうき・ワラ

穂からもみを取り外す作業。
一番大変な作業かも…?



[おまけ] 選別する作業には「唐箕」というものを使います。唐箕は手動でハンドルを回し中で風を起こし、その風で重いもみは手前に、軽いごみなどは遠くへ飛ばすことで選別していました。

脱穀をして出たワラは一年間保存、乾燥させておくことで次の年の稲刈りの時にまた使うことができます。



①ブルーシートで3方向を囲みます。
※脱穀機でもみが飛び散りすぎないようにするため



②脱穀機の踏板を踏んでこぎ胴（針金のついたドラム部分）を回転させる。



③回転しているこぎ胴にもみの部分を当てて、もみだけをこそぎ落とす。



④脱穀し終えたら、もみとそれ以外のものを選別する作業をします。

脱穀今

いろもん
コンバイン
ワラ



こうするんだって

- ①コンバインのベルト部分に稲を流して、
もみの部分をこそぎ落とす。

↓

- ②もみを落とした稲はコンバインの後部
から出てくる。

※この時、出しつぱなしにしておくとコ
ンバインの排出口が詰まってしまうの
でこまめにワラをどけておく。

↓

- ③もみはあらかじめセットされていた袋
の中に集められる。

↓

- ④袋がいっぱいになると音が鳴るので、
そのタイミングで袋をセットしなおす。

↓

- ⑤①～④の流れを繰り返す。



[おまけ]

※コンバインは稲刈りと脱穀二つの機能があ
ります。ここでは別々に説明していますが、
コンバインは、稲を刈りながら脱穀するこ
とができます。

※コンバインの脱穀は基本的には脱穀機と同
じで、コンバインの中にあるこぎ胴をエン
ジンで動かして稲からこそぎ落としていき
ます。

もみ搾り

昔

こぼすもんだって

もみをもみ殻と玄米にわける作業。

地味だけどお米の命運を
分ける大事な仕事！！

いろもん
土臼



①上臼にもみを入れる



②動かせる上臼と固定されている下臼で起
る摩擦でもみを割って玄米を取り出す



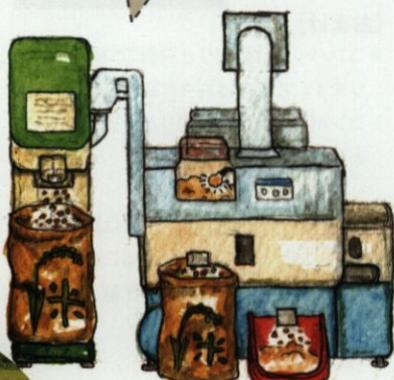
③下臼の溝にそって玄米は土臼の外に出てくる



④出てきた玄米を集める

[おまけ] 確実に乾燥を適度なものにする手段がな
かった時代は、土臼でもみ搾りをおこなっていました。
しかし、土臼は作業効率は優れていましたが、割れる
お米が多くて精米する時にも損になると評価されてい
ました。それでも割れたお米は家の食用として無駄
なく食べられていました。

いろもん
もみ搾り機



今

こぼすもんだって



今では、もみ搾り機を使うことで時間も手間もか
けずにもみ搾りを行うことができます。昔ながら
の手法ではある程度の経験を積まないと、お米を
割ってしまうなどのリスクがあるので、今では行
う人も少ないでしょう。



もみの乾燥が不十分だとお米の味が落ちてしま
います。昔は経験や勘などで乾燥度合いを見ていた
そうです。現在は、乾燥具合を測定する機械もあり、
足りなければ、もみ用の乾燥機もあるので、
それで乾燥具合を調整することも可能です。

精米

臼

白いお米を作る最後の作業！！

今までの集大成！！



①臼の中に玄米をいれる



②シーソーのように体重をかけて杵を上げ、力を抜くことで落とす



③①と②の作業を繰り返して行う

[おまけ] 昔の精米は、もみ搗りと同時に行われていた。つまり、もみの段階で搗いてもみ殻とぬかと一緒に取り除くようにしていたようです。しかし、杵で搗く方法では白米は作れませんでした。臼が登場して「もみ搗り」と「精米」の二つに作業が分かれるまでは白米は作ることができなかったのです。

今

こうするんだって



レモン
玄米
300円

①コイン精米機に玄米を持っていく。



②精米機に玄米を投入する。



③300円を入れて玄米をどのぐらい削るか選ぶ。



④精米された白米を袋に入れる。

今では、コイン精米機が街のいたるところにあるので、玄米を持って行って機械を通してしまえば5分ほどで30kgを精米してしまいます。



お米の構造

はいにゅう
胚乳
芽や根の栄養分

こぶんそう
糊粉層

胚乳表面（白米）を
覆ってる層

しゅひ
種皮

胚乳と胚芽を
包んでいる薄い皮

もみがら
糊殻
外側の硬い殻

ぬか
糠

玄米の
黒褐色の部分

はいが
胚芽

芽と根になる

玄米

もみがらもみ殻を取り除いたもの。この状態でも炊いて食べることはできるが、あまりおいしくはない。茶色なのはぬかの部分でこの部分に栄養や食物繊維が詰まっている。ぬか部分を削ると白米になる。

分づき米

玄米から削るぬかの量を調整して、白米と玄米両方の長所を活かしたお米。
3分づき、5分づき、7分づきなどどれがおいしいかはお好みしだい。

白米

玄米の茶色のぬか部分を削ったもの。名前の通り白い。ぬか部分を削っているため、玄米より栄養価は低いが食べやすい。ついですぐのお米の方がおいしい。

三分づき

ぬかを少しだけ削ったもので、色もまだ茶色が目立つ。ぬかを残している分、栄養価や食物繊維も多く残っている。

五分づき

白米と玄米の中間。見た目もかなり白い。胚芽という部分は残っているので、食物繊維は豊富です。多少固いので、炊くときは水加減を少し多めで炊いた方がいい。

七分づき

見た目は白米とあまり変わらない。食味も白米にかなり近い。

・おわりに・

最後まで読んでくださりありがとうございました。

米作り初心者の私でもなんとか収穫を終えることができました。

しかし、実際一人でできるものではありませんでした。

地域の人の協力があったからこそです。

今では薄れてしまったこのつながりを

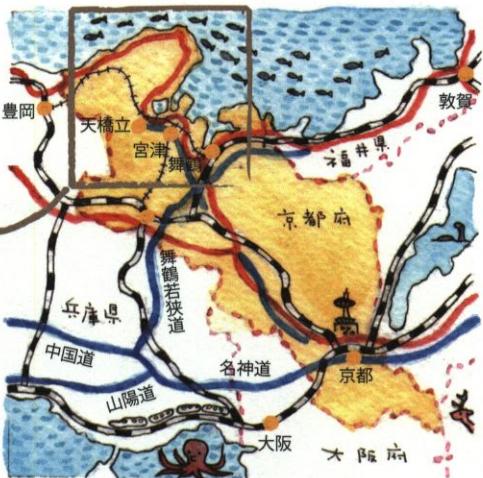
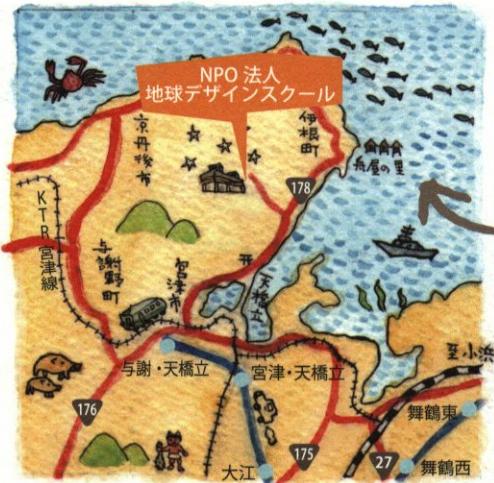
農業を通じてつなげること…

ひょっとすると作物を作ることよりも

大事な事なのかもしれません。

この本を読んで田んぼに限らず農作業に

興味を持ってもらえたたらと思います。



NPO 法人地球デザインスクール

〒626-0213 京都府宮津市字奥波見小屋の段 108

TEL : 0772-28-9018 FAX : 0772-28-9025

E-mail : e-ds@e-ds.org HP : <http://www.e-ds.jp/>

* 発行…平成 25 年 3 月

* 企画・発行者…NPO 法人地球デザインスクール

* イラスト…アキフミキング

* デザイン…加納まゆ香

私たちの田んぼは NPO 法人
地球デザインスクールのある
「波見」という地区にあります。
登れば山、降りれば海。
文字通り山と海に囲まれた
自然いっぱいの場所です。
みなさん是非一度訪れてください。

命の恵みを
いただきます

