

特集

お米が出来るまで

〜前編〜

主食である米は、全国各地で生産されています。JA筑紫管内でも、「夢つくし」「元気つくし」「ヒノヒカリ」の3品種が生産・販売されています。
今回は、苗作りの様子や、田植えから収穫まで米がどのように作られているか、前編・後編（ふあみーゆ11月号掲載予定）に分けてご紹介します。



スタート

種子温湯消毒は、種もみを60℃の温湯に10分間浸し、直ちに冷水につけます

播種機のスイッチオン！ 培土と種もみが苗箱に播かれます

田植え

発芽を促すため3日間程度温室で管理。その後、屋外で約10cmまで育てます

皆さまへ配達

しろか 田おこし・代掻き

田植え機で苗を定植します。機械で植えることが出来ない場所は、手で植えます。

5〜6月に植えた苗は、9〜10月の収穫期に向けて成長します。田んぼに目を向けて、稲の成長を観察してみてください。

後編もお楽しみに!!

苗作り

健全な苗に育つように、(株)JAアグリサポート筑紫では種子温湯消毒を行った種もみを使用しています。播種機で苗箱に培土と種もみを播き、10cmほどに育てます。

種子温湯消毒は、いもち病やイネ心枯線虫などの病害虫から守る効果があります。

田おこし・代掻き

田んぼをトラクターで耕し、固くなった土をほぐします(田おこし)。その後、水を入れてロータリーで土を混ぜながら田を平らにし、田植えの準備を行います(代掻き)。

田植え

田植え機で苗を定植します。機械で植えることが出来ない場所は、手で植えます。

お米が出来るまで 〜後編〜

田植えから
約1か月



中干し
田んぼの水を抜いて
土を乾かします。



大切に
育てられた稲穂



病害虫防除
無人ヘリコプターが大活躍！
病害虫対策ができます！



「米」という漢字を分解すると「八」と「十」と「八」に分けることができます。このことから「お米づくりには八十八もの手順や手間がかかる」と言われてきました。
お米づくりは、機械などの進歩により昔に比べ農家の負担は減りましたが、今も多くの手間がかかります。様々な工夫や手間があつてこそ、美味しいお米を食べられるのです。大切に育てられたお米を、美味しく大事に食べましょう。

中干し

田植えから約1か月後、田んぼの水を1週間ほど抜き、土を乾かします。土の中に酸素が入ることで根が伸び、土の養分の吸収が良くなります。

病害虫防除

米が実る直前は、病害虫が発生しやすくなります。それを防ぐために、無人ヘリコプターなどで病害虫対策を行います。

稲刈り・脱穀

コンバインという農業機械を使って、稲の刈取りと籾だけを取る脱穀を行います。

出荷(カントリーエレベーター)

収穫された米は、JAの共同乾燥施設カントリーエレベーターに運ばれます。ここでは、米の水分調整や貯蔵を行います。

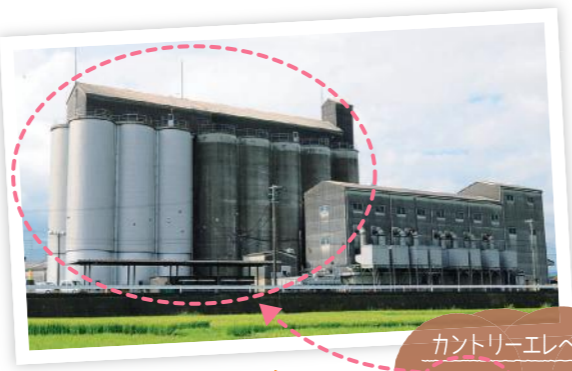
米販センターへ

精米した米を機械で梱包します。「年間特約米」として販売・配達しています。

ゆめ畑へ

「今摺り米」として販売しています。

お米をたくさん
食べてね



カントリーエレベーター
サイロで米を貯蔵し
品質を保ちます。



出荷
カントリーエレベーターに
出荷された
とれたてのお米



稲刈り・脱穀
待ちに待った
稲刈り



米販センター で梱包



年間特約米

品種・量が選べるコースをご用意しております。
ご契約すると、お米を自宅まで配達します。



れんげ米 夢つくし・夢つくし



元気つくし
ヒノヒカリ

申込み・
問い合わせ先
米販センター
☎0120-39-0036

※配達は、JA筑紫管内(大野城市・太宰府市・筑紫野市・春日市・那珂川町)に限ります。

今摺り米として ゆめ畑で販売中!



今摺り米

直売所ゆめ畑4店舗と中部グリーン店では、
その場で精米する「今摺り米」をオススメして
おります。精米歩合をお選びできます。



- れんげ米 夢つくし
- 夢つくし
- 元気つくし
- ヒノヒカリ

お好みに合わせて
お選びください!

精米歩合



← 栄養価が高い 食べやすい →