

お米ができるまで

4~5月

6~8月

9月

10月以降

私たち日本人の食卓に欠かせない「お米」は、一年中食べることができず、収穫は秋の1回です。まず、お米がどのようにできるのかを紹介し

また、私たちが当たり前手にしている食べ物の原材料の多くは海外からの輸入品に頼っています。お米についてもっと知るきっかけになるように、日本の食料自給率などについても紹介します。

バケツ稲ごども新聞

2025年春号
JAグループ

発行：JA全中
（一社）全国農業協同組合中央会
編集・制作：JAグループバケツ稲づくり
相談室（株日本農業新聞）
mail:baketsu@agrnews.co.jp
TEL:03-6281-5822
午前10時～午後5時
（土・日・祝日・年末年始はのぞく）
〒110-8722 東京都台東区秋葉原2-3

「みんなのよい食プロジェクト」
JAグループがすすめる、心と体を支える食の大切さ、国産・地元産の豊かさ、それを生み出す農業の価値を伝え、国産・地元産と日本の農業のファンになっていただくという運動です。

詳しい内容、お申し込み方法、お問い合わせは下の二次元コードからご確認ください。



田起こし
春ごろには水を入れた田んぼを耕し、土の中に空気を送ります。土を柔らかくしておくと、お米の苗が成長しやすくなります。

種まき

良い種もみを選んで、苗になるまで育てます。良い種もみを選ぶには「塩水選」といって、種もみを塩水に浸してみる方法があります。良い種もみは重いので沈み、悪い種もみは軽いで浮いてきます。

お米ってどうやってできるのかな。一緒に勉強しよう



おいしいお米をつくるには、土づくりも大切なんだ



田植え
苗の葉が3~4枚出てきたら、水を入れた田んぼに植えていきます。昔は手作業で植えていましたが、現在は田植え機が主流です。しかし田植え機では植えにくい田んぼの隅などは、いまも手作業で植えることがあります。



栽培管理

稲が育つと、茎の根本から新しい茎が出てきます。これを「分けつ」と言います。分けつが終わるころには一度田んぼの水を抜いて田んぼを乾かす「中干し」を行います。田んぼの土に新しい空気が入り、稲の育ちが良くなります。土が小さくひび割れるくらい乾かしたら再び水を入れます。

雑草対策

稲が育っている間は雑草も育ちます。稲の養分が取られないよう、雑草を見つけたら小まめに抜くようにします。雑草を抜くときは道具を使うこともあります。

病害虫など

天気が悪く寒い日が続くと、稲を枯らすいもち病にかかりやすくなります。害虫には葉を食べるイナゴやガの幼虫がいますし、籾の中身を吸ってしまうイネカメムシもいます。穂が出てきたらスズメも食べにくるため、お米づくりは気が抜けません。



収穫

稲穂が固くなり、中身が詰まって重みで垂れてきたら、よいよ収穫のサインです。田んぼの水を抜いて、稲穂のほとんどが黄金色になったら刈り取ります。

1粒の種もみから400粒くらい収穫できるよ



脱穀・精米

昔は鎌で刈り取って、籾の部分を取り外す「脱穀」という作業を行っていましたが、今はコンバインという機械で刈り取りと脱穀を一緒にできるようなりました。脱穀の後は籾からもみ殻を取り除き、ぬかを取って精米するとようやくみなさんが食べている白米になります。



土づくり

秋の収穫後から冬の間は、次の田植えの準備期間です。刈り取った残りの稲わらをすき込んで土の保水力などを高めます。



2024年の米不足はどうして起きたの？

前の年（2023年）の秋に収穫したお米がなくなり、新米が出てくる直前の「端境期」というタイミングだったこともあり、一時的に品薄となりました。2023年の夏がとても暑かったため、お米がうまく育たず、流通量も少なく、また、台風の上陸や、南海トラフ地震に対して注意情報が出されたりしたことや災害に対する意識が高まり、前もってお米を買っておこうとする人が増えたことなども理由です。

JAってなんだろう？

「JA」は「農業協同組合」の愛称（ニックネーム）です。農家の人たちが、自分たちの農業や毎日の暮らしをより良くしていくために、組合員となって集まり、作ったのが農業協同組合です。

農業に関する仕事

- JAがお手伝いする仕事として、
- ① 農家にお米や野菜、果物の作り方や育て方の相談を受けたり、教えたりしています。
- ② 農家が大切に育てた新鮮な農産物を届けるために、共同利用施設（選果場や加工場など）を作ったり、トラックなどで市場に運んだりしています。
- ③ 農作物を作るのに必要な種や肥料、機械などを、農家が安く買えるようにまとめて購入して届けています。

安心して暮らすための仕事

- 地域の皆さんが安心して暮らせるように、
 - ④ 組合員みなでお金を出し合い、病気や事故、災害があったときに使える保険（共済）事業をしています。
 - ⑤ 組合員からお金を預かったり、貸したりする銀行（信用）事業をしています。
 - ⑥ 旅行を扱う観光事業や情報発信（新聞、雑誌）事業など、みんなで農業を盛り上げるたくさん活動をしています。
 - ⑦ 人々の健康を守る病院経営や、食農教育、高齢者生活支援をしています。
- JAは、北海道から沖縄まで、全国各地にあって、地域に住むみなさんの生活が豊かになるために仕事をしています。みなさんの家の近くにもJAがあるかさがしてみてください。



食料自給率を上げよう！

JAグループが提起する「国消国産」の取り組み

JAグループは、「国消国産」という考え方を発信しています。私たちの「国」で「消」費する食べものは、できるだけ「国」で生「産」するという考え方です。食料自給率を上げるためには、普段の食事で国産の食べものを積極的に食べることが大切です。国産の農畜産物を食べる量が増えれば、その分日本の農家の人たちが作る量を増やすことになり、食料自給率を上げることができます。



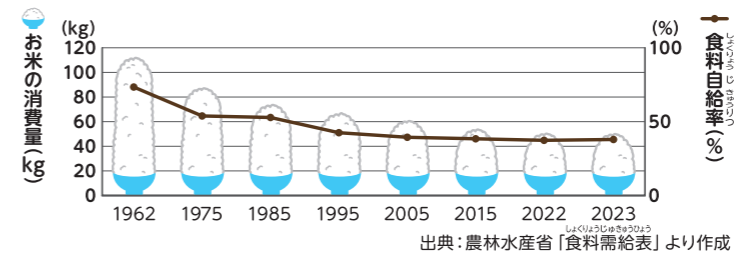
出典：農林水産省「ニッポン食べ物見つけ隊」

食料自給率について知ろう

食料自給率の現状

食料自給率とは、国内で消費されている食べものが、どのくらい国内で作られているかの割合を表したものです。日本の食料自給率は、1960年度の79%から減り続けており、2022年度には38%と、低い状態にあります。

日本はお米の自給率がほぼ100%ですが、一人当たりの年間消費量は年々減少しています。1962年度の118.3kgをピークに、2023年度には51.1kgと、半分以下まで減りました。お米の消費量と、食料自給率をひとつのグラフにまとめると、似ていることが分かります。



食料自給率が低いと何が問題なの？

食べものを輸入に頼っている割合が多いため、外国からの輸入が止まった場合、日本で暮らす人々は食べるものに困ってしまいます。最近では実際に、国際紛争や新型コロナウイルスを原因として、自分たちの国で食べる食料を優先するため、多くの国で輸出を制限する動きが見られました。食べものを作るには長い時間がかかります。食べものがなくなり、生活に困ってからは遅いのです。