

# 収穫した稲を脱穀・精米して米にしてみよう

身近な道具を工夫して、脱穀・精米してみましよう。今は機械で行いますが、昔はどんな道具を使ったのか、話し合ってみましよう。



## 実験と観察の項目■例

- 脱穀・精米の昔の道具と今の道具を比較してみる。
- 道具によって脱穀・精米をする時間は、どのくらい違うのかを調べてみる。
- 脱穀や精米をするには、どのような道具や手法があるのか、調べてみる。
- 脱穀の仕方、精米の仕方、米の味に変化が出るかを調べてみる。

## 実験と観察の方法とポイント

**実験** 脱穀の仕方、精米の仕方は、今と昔でどのように違うのか調べてみましよう。

**方法** 千歯こきで脱穀し、杵や臼で精米してみます。それから現代の脱穀や精米の方法を調べてみます。

**調査** 図書館やインターネットで脱穀の仕方や精米の仕方を調べてみましよう。また、近所の農家に聞いてみましよう。

**結果** 機械が導入されることによって、多くの米を早く脱穀・精米できるようになります。

## ポイント

収穫した稲は脱穀し、稲穂と芽を取り分けること。精米は玄米のぬかを取り除いて白米にすること。「多く」「早く」を追求することについて考える。

びん  
玄米はどうして白米にするのでしょうか？ぬかを取り除く理由も、考えてみましよう。



## 1 脱穀



茶わんなどを使って



割りばしにはさんで



牛乳パックを使って

## 2 もみすり



すり鉢とボールで



すり鉢とすりこぎで



もみガラをふきとばす

## 3 精米



玄米



ビンにいれて棒で突く



少し白くなったかな