伊万里(いまり)のお米(こめ)





田植えをするためには苗が必要です。
種まきに使う種もみは、数日間水につけて発芽しやすいようにしておきます。
田植えの約１か月まえに種をまいて、水やりを行い、苗を作ります。
お米作りをするにあたってとても大切な工程です。



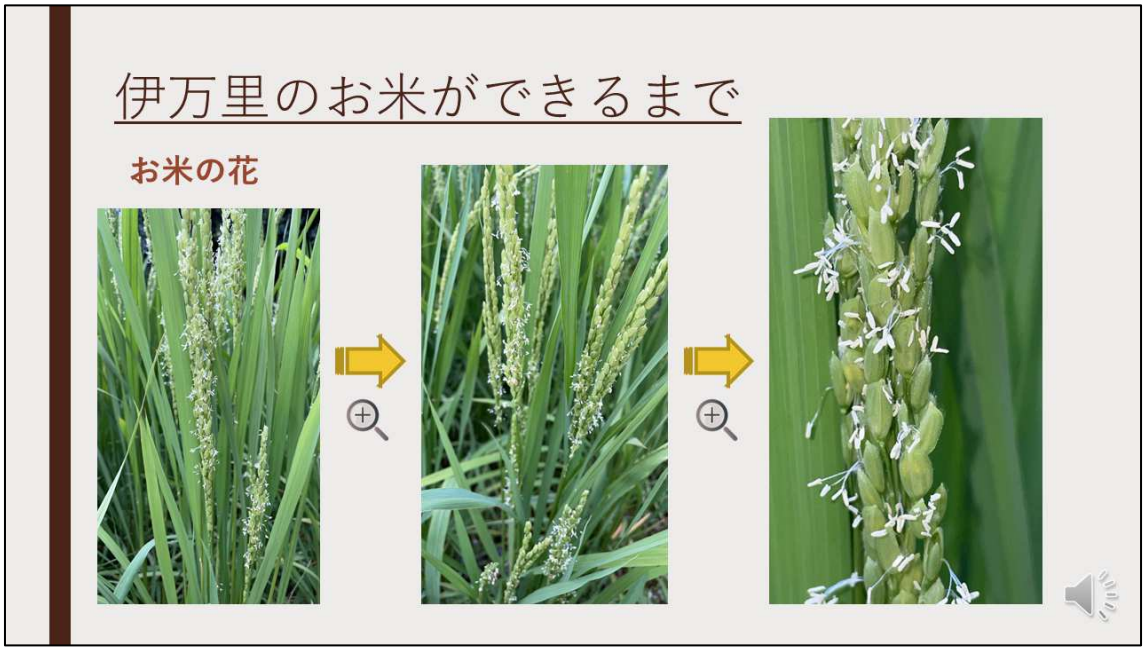
冬から春にかけて休んでいた田んぼを機械を使って掘り起こして耕します。
これを田起こしといいます。
次に田に水を入れて土の表面を平らにし、田植えの準備をします。
これを代掻きといいます。
これが終わってもすぐに田植えができるわけではなく、水の中で土が落ち着くまでしばらく待ちます。
モグラやカニが穴を掘って土手から水が漏れ出ないように、畦塗と言って土手をしっかり固めるのも大事な仕事です。
田植えの準備ができたら機械を使って苗を植えていきます。
昔は親戚中が集まって手植えで田植えをしていました。
今では機械で行われていますが、それにしてもたくさんの工程があり、大変な作業ですね。



田植え後は、こまめな水の管理を行います。
水田の水が少ない時は水を入れ、多い時は水を抜きます。
また、草刈りや害虫・害獣の駆除、または対策を行い、稲を守る管理をこまめに行います。



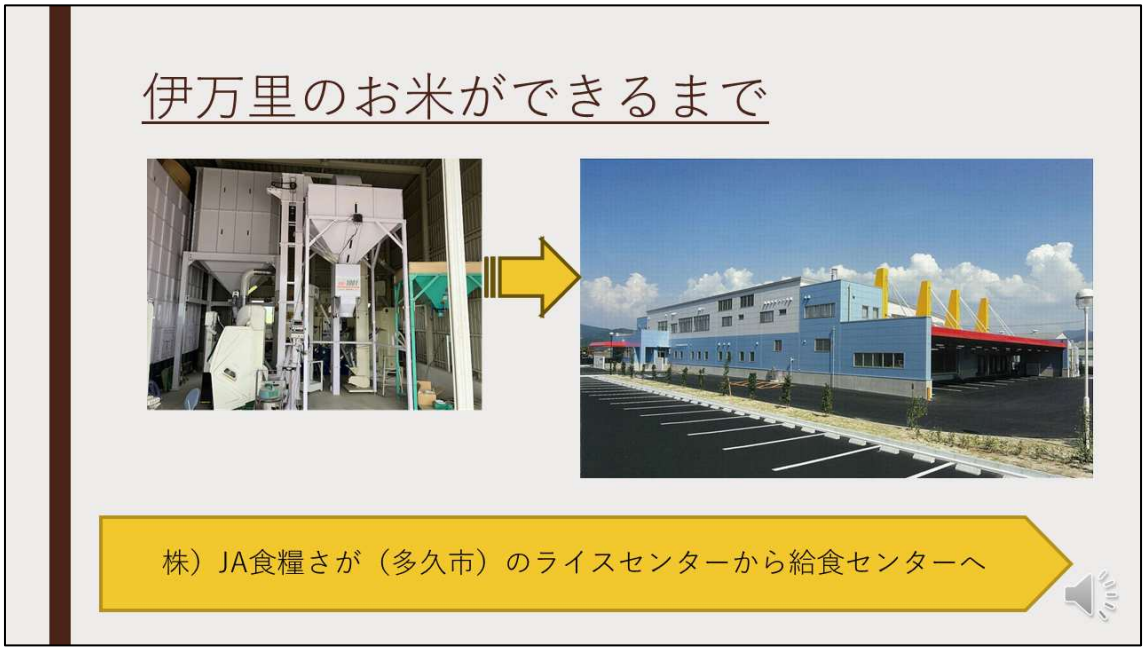
広い田んぼに稲が伸び伸びと育っていますね。
稲は徐々に成長し、穂が出ます。
穂の中には、稲のつぼみが入っており、花が咲きます。
やがて受粉することによりお米が実ります。



お米の花を見たことがありますか？
伊万里では９月のはじめごろに小さな花が咲いているのを見ることができます。



太陽が照る時間が十分だったか、水の量は足りていたか、病気になったり、虫の被害にあったりしていないか、いのししが田んぼを荒らしていないか、台風や大雨などに遭わないか…
いろいろな心配をしながらやっと稲刈りの時期を迎えました。
実が熟し、重く垂れて黄金色になった稲をコンバインと呼ばれる機械で刈り取ります。
刈取りをするのと同時に稲穂からもみを刈り分けていきます。これを脱穀といいます。
刈取りのタイミングは品質や食味に影響するので見極めが必要です。



数々の過程を乗り越えて、脱穀されたお米はライスセンターに運ばれます。
ここでは、もみの状態から玄米に、玄米の状態から白米へと乾燥工程やもみすり工程をへて私たちの家庭や給食センターに届く白米の状態にしていきます。
工程の途中では、小石を取り除く作業や、異物混入を見極める工程などがあり、すべて機械化されています。

給食センターでの作業の様子



では、給食センターでご飯が炊きあがる様子を見てみましょう。
運ばれたお米は計量器ではかり、洗う場所へ回ります。
お米はタンクの中で水に浸してあり、ひと釜分の米と水が計量されて出てきます。
ごはんはガスで炊き上げます。
1釜に6.5キロ、1日に約58釜　370キロの米を炊き上げます。
ガスがついた長いトンネルの中をじっくり40分かけて移動し、おいしいご飯が炊きあがります。
ごはんが炊きあがり、釜ごと移動してきたところです。



時間をかけてゆっくり炊き上がったリフトで降りてきました。
炊きあがったご飯の状態をチェックし、タンクにひっくり返します。
ごはんはローラーでほぐされながら計量器のほうへ移動してきます。
みなさんの教室に運ぶ食缶に一クラスずつ計量していきます。
暑い中、調理員さんがおいしいごはんを炊き上げたいという思いで毎日仕事に取り組まれています。
地元でできたお米をおいしく炊飯してもらって食べることができる私たちは幸せですね。



本日のお話は伊万里のお米のお話でした。
いかがでしたか？
今日の給食も残さず、おいしくいただきましょう♪