

自然と生き物の色々な話

～お米と田んぼの話～

あき 秋になり、た 田んぼではいなほ 稲穂がたれています。
 た 食べ物、もの はん ご飯として はん ふだん 普段見ている お米 ですが、こめ これを かんさつ 観察してみましょう。

お米の種類と外国について



ジャポニカ種



インディカ種

お米には大きく分けると短いジャポニカ種と細長いインディカ種の二つがあり、日本で育てられているお米はほぼジャポニカ種です。

インディカ種はインドやタイなど南アジアから東南アジアで育てられています。

お米はコムギ、トウモロコシと並んで世界3大穀物といわれ、アジアを中心に主食として食べられています。またお米を主食ではなく野菜として食べている国や地域もあります。

ご飯になるまでのお米の流れ

お米の正体はイネという植物の種です。ただし、種そのままでは食べられないので加工してイネの種からお米にします。

左の写真は左から順に籾、玄米、白米で、下は稲穂です。

稲穂から籾を外し、籾から籾殻をとりのぞくと玄米になり、玄米から茶色いぬかなどを取り除くと、普段食べている白米になります。



籾

玄米

白米

稲穂



なぜお米は田んぼで育てるのか？



野菜は陸で育てるのに、なぜお米は水の中で育てるのか不思議に思ったことはありませんか？
日本ではほとんど見かけませんが、外国ではお米を田んぼではなく畑で育てている地域もあります。畑でお米を育てることもできるのに、なぜわざわざ水を張って育てているのでしょうか。

田んぼで育てる一番の大きな理由は、「連作障害」が起こりづらいからです。
「連作障害」とは、同じ作物を同じ場所ですべて育てることで、その作物の害虫や害となる細菌がたくさん集まったり、塩やその植物にとって良くない物質が貯まってしまい、作物が育ちにくくなったり、とれる量が少なくなったりすることをいいます。
しかし、水の中では害虫や細菌は窒息して生きられません。また、塩やその他の害のある物質は水に溶けて流れてしまうため、水を張った田んぼでは、連作障害が起こりづらくなります。

連作障害を引き起こすもの一覧

- ・害虫（陸上）
- ・害虫（土中）
- ・細菌
- ・塩分の貯まりすぎ
- ・その他良くない物質の貯まりすぎ
- ・成長に必要な物質切れ

また、イネは元々中国南部の沼や泥地に生える水に強い植物です。水は、土と比べると暖まりにくく冷めにくい毛布のような性質を持っています。水を張って育てることで、寒い地方でも育てられることから、日本では田んぼでのお米作りが広がったと考えられています。

他にも田んぼの利点があります。ただし、田んぼも良いことばかりでなく欠点もあります。気になった人はその他の利点や欠点について調べてみましょう。

