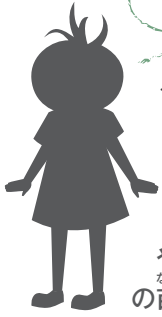


ジャン・ミノコの

The agricultural lecture
by Jan Minoco



にしみの 農業ドリル

やあ、みんな元気？西美濃地域では4月から田植えが始まっていて本格的に米づくりがスタートしたよ。今回はお米の苗がどのようにつくられているのかを調べてきたよ。

お米の苗ってどのようにつくられてるの？



おし
教えてくれるのは…

なかむら さとる
不破宮農経済センター 中村 悟 さん

垂井町や関ヶ原町で植えられるお米の苗は、垂井育苗センターというところでつくっているよ。私たちJA職員が中心になって農家の方に良い苗をお届けするため、種まきから苗を大きくするまでの管理を行っています。

なえ なが 苗づくりの流れ

① 種たねの準備じゅんびをする



これがお米の苗になる種。みんな「種もみ」って呼んでいるよ。まずは、苗に病気が出ないように種もみを消毒するんだ。

どのように消毒するかというと、下の写真にあるような「温湯消毒」という方法を使うんだよ。これは、60度の温水に10分間つけて消毒する方法のこと。その後、芽が出やすくなるように5~7日間（積算温度120℃）ほど種もみを水につけておき、種もみがふくらんできて芽が出てきたら種の準備は完了だよ。



② 種たねまき



垂井育苗センターでは、専用の機械を使って種まきを行っているよ。稲専用の苗箱に土を入れたり、①で消毒した種もみをまいたりする作業はすべてこの機械で行っているんだ。この機械を使えば、1時間で最高苗箱1500枚分の種まきをすることができるんだって。

③ 育いく 苗ひょうぼ



種まきが終わったら、今度は苗を育てる作業が始まるよ。出芽室（芽を出す部屋）→緑化室（初期生育で苗が傷まないようやさしく管理する部屋）→硬化ハウス（苗の最終仕上げをする部屋）と育てる部屋を変えながら、苗が大きくなるまで管理されるんだ。

苗づくりは、昔から「苗半作」（苗の出来次第でその年の作柄が半分は決まる）と言われるくらい大切な作業なんだ。こうした作業のおかげで、私たちはおいしいご飯が食べられるんだね。

