

JAから みなさんへのお知らせ

「JAポスター」



はまっこ だいち
ハマッ子 大地



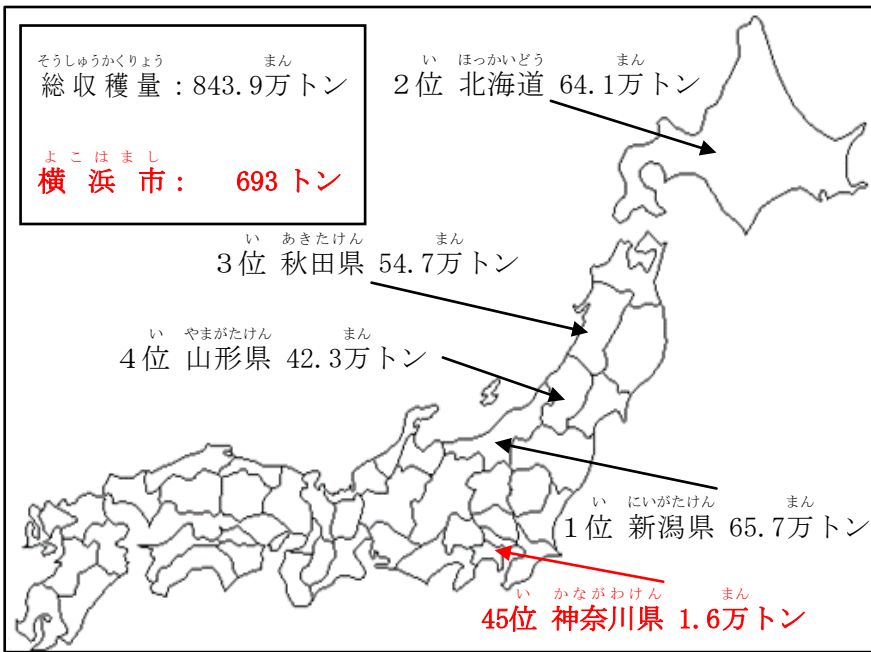
はまっこ みのり
ハマッ子 みのり

こんにちは！ JA 横浜の「ハマッ子 大地」と「ハマッ子 みのり」です。JA 横浜では、横浜市と力を合わせて、給食に、市内で作られた野菜“地場産農産物”をみんなに食べてもらう活動『地産地消の取組』をしています。今回の献立「カンジャ・デ・ガリーニャ」で使うお米は、みんなの住む横浜市で作られています。

～ 生産地：横浜市 泉区 上飯田町・下飯田町 ： 品種 “さとじまん” ～

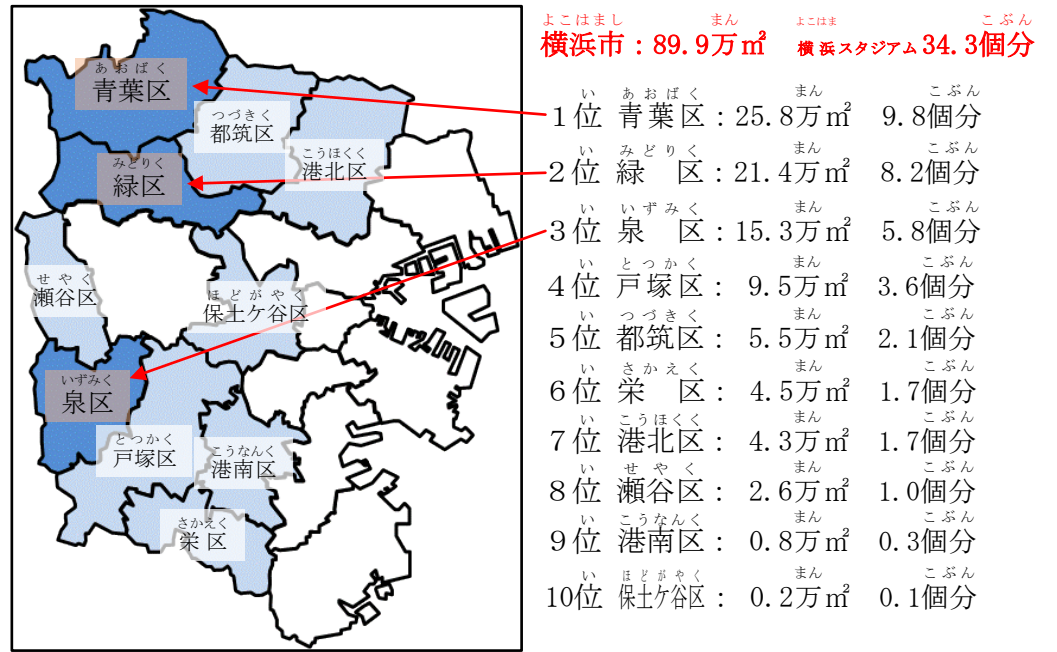
日本の米の収穫量

H26 農林水産省統計



横浜市の稲の作付面積

第90～94回横浜市統計書



①塩水選 (4月)

塩水を使って沈むもみが中身の詰まった良いもみです。



②苗づくり (5月)

育ちやすい様に、良いもみから苗を作って育てます。



③田植え (6月)

苗が大きくなったら田んぼに植えます。耕して土を軟らかくし、苗が育ちやすくするために、4月に“田起こし”、田植え前には“代かき”を行います。



⑥精米

玄米をみんながいつも食べる白米にする“精米”を行います。精米では、“ゴミ取り”や良い白米を選ぶ“選別”、“袋詰め”も行います。



お米が

できるまで

JA 横浜ホームページ (横浜農業を映像で見る“横浜「農」シアター”)

「お米の山田屋」ホームページ キッズページ

⑤脱穀・もみすり (10月)

稲がしっかりと乾いたら、稲穂からもみをとる“脱穀”、もみを玄米にする“もみすり”を行います。



④稲刈り・はざがけ (10月)

8月に田んぼの水を抜いて土に空気を入れる“中干し”、稲刈りの10日前に水を抜く“落水”を行います。また、8月には稲の花が咲き、もみが実り始めます。稲刈り後は、はざがけをして天日干しをします。