

3 しら 調べよう もの しごと 物をつくる仕事

スーパーの見学をしたときに、自分の住むまちでつくられている米や野菜が売られていることに気づきましたか。月形の農地のおよそ半分で米づくりが行われているのです。

では、米がどのようにしてつくられているのか調べてみましょう。

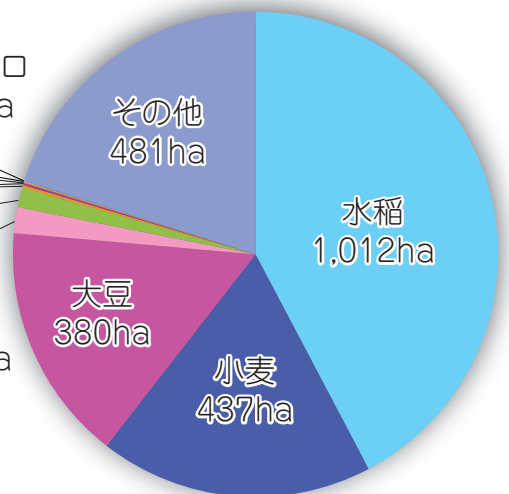
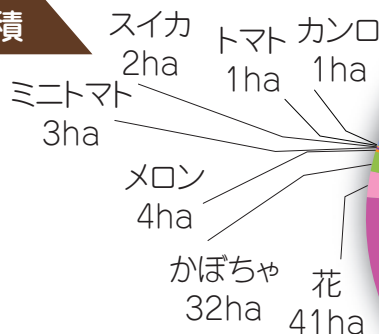


ライスセンター



月形米

月形町の農作物の作付面積



(1) 米づくりの仕事 しごと

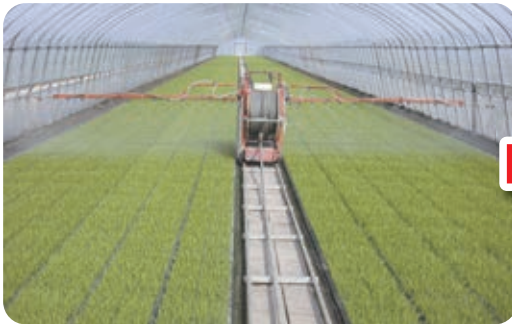
わたしたちが食べるお米は、こうしてつくられているのね

米ができるまで

雪の多い月形では、ゆう雪ざいをまいて早く雪がとけるようにします。

雪がとけて4月の中ごろ、ビニールハウスの中にある箱はこにたねをまくと、あたたかいハウスの中で苗なえはすくすくと育ちますそだ。

5月になると、トラクターで田をおこし、水を入れて代しろかきをして、田植えうのじゅんびをします。5月の中ごろをすぎ



ビニールハウスで苗なえを育てるそだ



田おこし



収穫しゅうかくされた米



稲刈りいねか

ると、田植えが始まります。

6月になり、わたしたちの運動会が行われるころには、緑の稲がのび始めます。また、田の草を取るために、薬をまくことがあります。

7、8月には、虫がついたり病気に罹らないように、共同で消どくをしたり、あぜの草を草刈りします。

9月には、いっぱい実をつけた穂が、重くたれ下がります。中ごろになると、実った稲はコンバインで刈り取ります。

刈り取られた稲は、かんそうきにかけて後、ふくろにつめて倉庫に保管します。



しろ代かき



う田植え



びょうき がいぢゅう いね まも
病気や害虫から稲を守る

米づくりの工夫

農家の方が、どのように仕事をしているのか、仕事の様子や工夫について、たずねてみました。

おいしいお米をつくるためにいろいろな工夫をしているのね



今は機械を使って仕事をするのが多くなったので、短い時間にたくさんの仕事ができるようになりました。でも、機械を買ったり、機械を動かす燃料を買ったりするにはお金がかかるのがなやみです。それに機械の使い方をまちがうと大きなけがをする危険があるので、とくに気をつけなければなりません。



稲刈り

いねにカメムシがつくと、茶色い斑点がで
き、お米が売り物にならなくなってしまいま
す。病気や虫の害をふせぐために、健康で
じょうぶな苗をつくるようにしています。



トゲ シラホシカメムシ



シラホシカメムシ

カメムシ



はんでんまい
斑点米

お話を聞いて、農家の方が安全でおいしいお米をつくるた
めに工夫しながら仕事をしていることがよくわかりました。
近年、北海道米は全国の中でもたいへんおいしいと注目され
ています。

米づくりのう農家のねがい

さいごに、農家のうの人の“米づくりにかけるねがい”についてたずねてみました。

今、いちばん心配ばいしていることは、農家のうをつぐわかい人たちがとても少なくなり、農家のうの数がへっていることです。家族ぞく、たとえば子どもがつぐことにこだわらず、農家のうをやってくれる人がふえればいいなと思っています。

そのためには、環境かんきょうをととのえることがわたしたちの農家のうのつとめだと思ひます。



また、田はたけや畑もつで作物をつくることのすばらしさを多くの人々に知ってほしいと思ひ、体験教室けん びらを開いています。



JA月形町青年部「月形小学校5年生との交流」

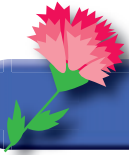
(2) 月形町のそのほかの^{のうぎょう}農業と^{ちくさんぎょう}畜産業

月形町では、米づくりのほかに、どんな^{のうぎょう}農業と^{ちくさんぎょう}畜産業が行われているのかを^{しら}調べてみましょう。

メロン・スイカ・カンロ・ミニトマト

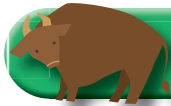
赤肉メロン「北の女王」、青肉メロン「^{つきのしずく}月雫」、^{ほっかい}「ダイナマイトスイカ」、^{ほっかい}「^{さい}北海^{だいひょうてき}カンロ」、ミニトマト「キャロル10」は、くだもの・^{さい}野菜の代表的なブランドとなっています。





花

約70品目400品種以上の
切り花を出荷し、北海道を代表する
切り花の産地となっています。



牛

畜産（肉牛）は、6戸の繁殖
農家でおよそ670頭が飼養され
ています。

繁殖成績の向上に力を入れ、
子牛を生産しています。

酪農（乳牛）は、1戸の酪農
家でおよそ60頭が飼養されて
います。

乳質の向上を図り、良質な牛
乳を生産しています。



月形でメロンができるまで（おじいさんの話）

戦争がおこり、おじいさんは中国に出べし、きずを
受けて苦勞しながら、やっと帰ってきました。そのころ
は、食べ物もなくなつていへんでした。まわりの農家の人た
ちは、お米をつくれればしゅう入も多くなるだろうと、畑
を水田にかえるようになりました。しかし、おじいさん
は「浦臼でメロンができるのだから、札比内でもつけれ
ないものか。」と考え、メロンのさいばいを始めました。

努力の^どかいがあつて、何とか^{しゅうかくりょう}収穫量も上がってきました。

そのころのメロンは、とてもねだんが高く、なかなか食べることができませんでした。もう少し^{やす}安くて、おいしいメロンができればもっとたくさんの人たちが食べられます。

それからというもの、おじいさんはメロンの^{けんきゅう}研究に力を入れました。雨にあたると、すぐわれるので、ビニールハウスの^{ひんしゅかいりょう}つくり方や品種改良を進め、何^ど度もしっばいしながら、『^{さっぽろ}札幌キング』をつくりあげました。

また、おじいさんはメロンの^{なえ}苗を多くの人に分けて、メロンづくりの^し指どうにあたりました。こうして、札幌内を中心にメロンづくりがさかんになってきました。

今は、『^{さっぽろ}月形メロン』として、札幌、^{いわみざわ}岩見沢、^{いちぶどう}一部道外に出荷されています。おいしいメロンが食べられるようになったのは、おじいさんをはじめ、たくさんの人たちの^ど努力があつたからなのです。



メロンの受取の様子