



## 米の秘密について

わたしは、「米の秘密」について調べました。  
調べた方法は、パソコンのインターネットを使って、調べました。

調べた内容は、「米の作り方の秘密」、「100年前の道具の秘密」、「名前の秘密」、「肌ヌカについて」の4つです。

## 米の作り方の秘密

- ・おいしい米の第一歩は、良い種を選ぶことから始まる。
- ・もち米を炊飯器でむしたらべとべと、普通の米をうすでつくと、つぶつぶが残る。
- ・ちなみに、おしべは6本、めしべは2本です。
- ・作業をしやすく田んぼは四角です。

## 100年前の道具の秘密

- ・千歯(せんば)・・・歯に稲穂をひっかけ、もみをしごき落とす道具。
- ・万石(まんごく)・・・上からつき米を流してぬかをふるい落とし、粒の大きさや優劣(ゆうれつ)を選別する道具。
- ・唐箕(とうみ)・・・もみがらやゴミを風の力でとりのぞく道具

## 名前の秘密

・お米の名前をよく見ると、「あきたこまち」のようにひらがなのものと「コシヒカリ」のようにカタカナのものがあります。これは、品種をどこで開発したかによって書き方を変えているからです。

### 肌ヌカについて

肌ヌカは、お米の表面に残っている粘り気の強いヌカの事です。昔からお米を洗っていたのは、この肌ヌカを取るためです。

## まとめ(感想)

このように、「米の秘密」には、みなさんの知らないことなどがたくさんあります。農業の方々の工夫、昔の人の知恵などが、たくさんつまっています。

私は、「米の秘密」について調べてみて、勉強になったし、いろいろな人の工夫や知恵が分かったので、調べてよかったです。