



家庭科の授業で地元米を炊いて握った“おにぎり”を食べました。
(河内長野市立天野小学校)

6 食卓へ

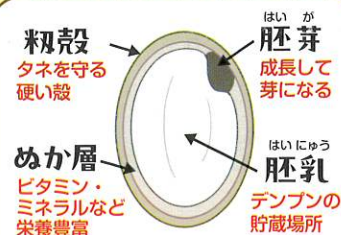
JAの直売所や営農経済センター、量販店、飲食店、レストラン、学校給食を通じて、皆さんのもとへ届きます。皆さんが日々、口にするお米は、1年を通して農家さんが手間を惜まず、大切に育てたお米です。だからこそ、ひと粒ひと粒を大切に味わわないといけません。JAでは、管内の食と農を守るため、今後も農家さんのサポートを行っていきます。



9月～10月頃

5 乾燥・もみ 粃すり

刈りとったばかりの粃は水分が多いので、天日干しや乾燥機などで乾かします。乾いた粃は、粃すり機で粃殻を取り除き、玄米にします。



JAの収穫した粃を玄米にする施設

当JAのライスセンターは、農家さんが収穫した粃を乾燥・粃すり・選別・計量・出荷まで一貫して行う施設で、年間550t(令和5年度)のお米の品質管理・出荷を行っています。

ライスセンター



栽培方法についての厳しいルールを定めていて、集荷したお米の検査や、生産日誌の記帳を徹底するなど安全・安心なお米づくりを行っています。ルールを守って栽培されたお米だけが、皆さんの食卓に届きます。

4 稲刈り

稲穂が実り、葉や茎、実が黄色くなると、コンバインなどで稲を刈ります。



稲刈り体験
(河内町立立花小学校)



みんなで
収穫したよ!



特集 1

お米が食卓に届くまで

「米」という字を分解すると、「八」と「十」と「八」の文字から出来ているように見えます。

お米を作るには88もの手間がかかることから、この字が付けられてとも言われています。それくらい、お米作りはたいへんな仕事です。今回は、美味しいお米がどのように栽培され、食卓に届くのかをご紹介します。

4月頃

1 苗づくり

土を入れた薄い苗箱に種粃をまき、小さな苗になるまで、ビニールハウスなどで育てます。



JAのお米の苗を育てる施設

いくひょう
育苗センター



当JAの育苗センターでは、水稻苗を約7万6千枚(令和5年度)生産し、JA職員が配送まで行っています。

6月～8月頃

3 田植え・除草・追肥・防除・水管理

田んぼに田植え機などで苗を植えます。病害虫から稲を守る日々が続きます。管内の小学校では、地元農家の協力のもと田植え体験も行っています。



田植え体験
(富田林市立喜志小学校)

ドローンも
使うよ!!



苗の配送作業をするJA職員

