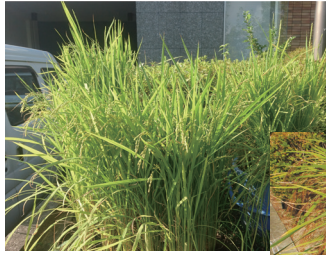


むかしの道具体験 ～収穫から精米まで～



↑お米の様子(現在の品種)

↓赤米の様子



玄米(げんまい)



粃殻(もみがら)

いね ○稲こき

刈り取った稲穂は、干して乾燥させます。
そのあと稲の穂先の粃を千歯扱や脱穀機
でつみとります。

※千歯扱は約 300 年前、足踏み脱穀機は
約 100 年前から使われている農具です。



足踏み脱穀機

あしふみだっこき



千歯扱
せんばこき

せんばこき は あいだ いね はさ ひ
千歯扱の歯の間に稲を挟んで引きます。



もみ ○粃すり

粃をすって粃殻をはずし、玄米にします。

※粃すり臼は、土や木でできた回転式の臼です。
これに殻がついた粃を入れて、持ち手を回して
粃殻をはずします。



粃摺り臼
もみすりうす

今回はすりばちとボールで粃すりをします。



せんべつ ○選別

風や重さで粃殻や軽い米を選別し、
重みのあるよい玄米を選び出します。

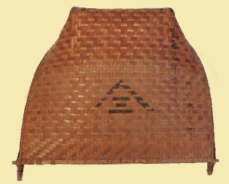
※唐箕は、ハンドルで内部の羽を回して風
を起こして、粃殻と玄米を分けます。



唐箕
とうみ



千石通
せんごくどおし



箕
み

せいまい ○精米

玄米を棒について、糠や胚芽を取り
除き、白米にします。みなさんが毎
日食べるお米には、たくさんの人の
努力がこめられています。

今回はビンの中にお米をいれてぬかをとります。



どんな風にお米が
できるのかを自分で
体験してみよう!!

