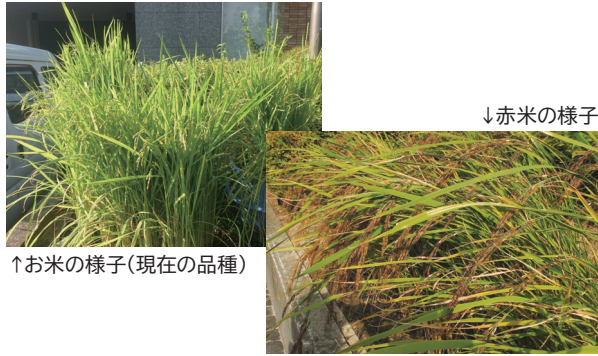


むかしの道具体験 ~収穫から精米まで~



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籾を千歯扱や脱穀機
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
あしふみだっくき



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 ○籾すり

籾をすって籾殻をはずし、玄米にします。

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



籾摺り臼
もみすりうす

今回はすりばちとボールで籾すりをします。



せんべつ ○選別

風や重さで籾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、籾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

玄米を棒でついて、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!!

