

平塚中央ライスセンター お米づくりハンドブック

～平塚市のお米づくりを学ぼう！～



① ライスセンターとは？

ライスセンターは、「だれかに水田を任せたい、、」という地域農家のニーズに対して、稲作の一部または全部の工程を請け負う施設です。

ライスセンターでの代表的な作業は施設内の機器を使って大規模に行う「乾燥・調整」ですが、種から苗を育てる「育苗」や、田植え、稲刈り等の作業も田植え機やコンバイン等の機器を用いて大規模な面積を効率よく作業することができます。

(株)平塚中央
ライスセンターは、
令和6年3月に
誕生しました！



育苗

・ 種子消毒 ⇒ 播種 ⇒ 出芽

水田
作業

・ 田植え ⇒ 除草・水管理 ⇒ 稲刈り

乾燥
調製

・ 乾燥 ⇒ 粳摺り ⇒ 色彩選別 ⇒ 袋詰め

②育苗(お米の苗の成長)



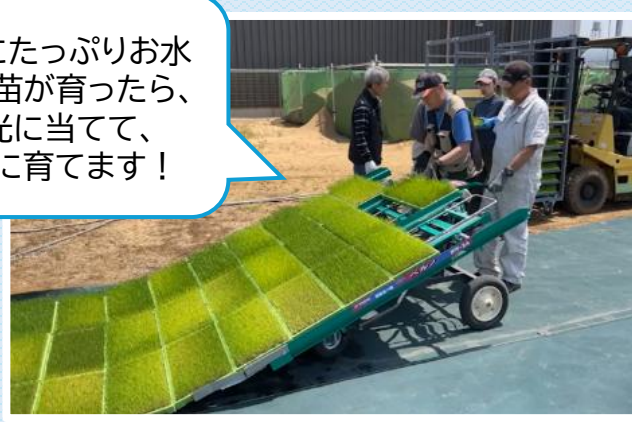
これが
お米のたね！
みんなが食べる
ごはんのもとだよ！



芽が出たら、ハウスに移動
させて、5cm位になるまで
水やりをします



朝と夕方にたっぷりお水
をあげて、苗が育ったら、
太陽の光に当てて、
苗を丈夫に育てます！



③田植え

成長した苗を「田植え機」という機械を使って、すばやくかつ正確に植えていきます。

田植え機は、広い田んぼにすばやく植えることができるので、収穫量もアップ！！

苗が育ったケースをセット。
苗を3～4本ずつに分けて同じ間隔で植えてくれます！

1つの田んぼにつき、ケース約15枚分の苗を植えられます



田植え機

①まっすぐ植えられる！

GPSを使って自動でまっすぐ進むものも

②スピードが速い！

人の手で植えるより何倍も早く終わります

③1台で3役！

苗を植えるのと同時に、お米が元気に育つための「栄養(肥料)」や、雑草を防ぐ「お薬(除草剤)」を同時にまくことができます



昔は…
人が1本ずつ手で植えて
いました。
手植えは腰が痛くなる大変な
作業でした。



④ 苗の成長

田植えした苗は、**田んぼの養分と水と日光**でぐんぐん背丈を伸ばしていきます。
また、茎の根元から新しい茎が出てきます。これを **分けつ** といいます。
1本の苗から5～6本に分けつ。
田植えでは、3～4本まとめて植えているので、
1株当たり なんと **20本程度の茎** になります！



田植え直後

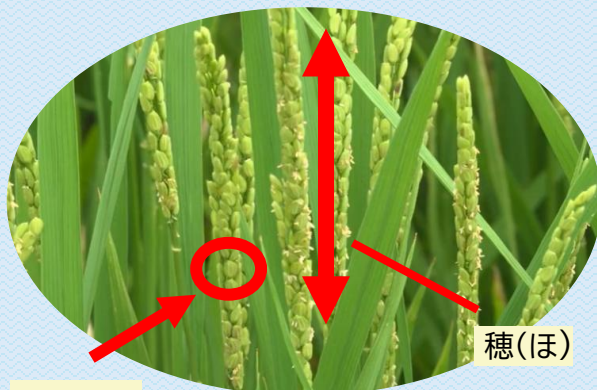


田植えから1か月



茎の中で穂を作る準備をします。

1本の茎から1つの穂が出ます。
茎が太いほど、大きくて長い穂がでます。
大きくて長い穂には、**粳**がたくさんできるので、お米がたくさんとれます！



粳(もみ)

穂(ほ)

稲が大きく
成長するため
に...



稲の育ち方を見ながら、不足している栄養を与えるために、肥料を追加していきます。
収穫できるお米の量と品質を向上させるためにも、適切なタイミングと量を見極めることが大切！

⑤収穫

稲が大きく育ち、
一面黄金色に！



コンバインという機械で稲を収穫していきます。
昔は鎌を使って手狩りをしていました。

コンバインは収穫だけではなく、
刈り取った稲を籾から外す「脱穀」や、
もみ殻や藁くずなどの不要なごみ
を取り除く「選別」、
不要になった藁を細かく裁断する
「排出・処理」など、
一手に収穫作業を担います！

コンバイン



⑥脱穀・乾燥調製・精米

収穫された粳は、
まず**乾燥機**に入れて所定の水分
率になるまで乾燥させます。
処理の進み具合は、
コンピュータで常に確認・制御が
できます。



乾燥が終わった粳は、
放冷タンクに
入れて冷まします。
粗選機で
藁や小石を取り除きます。



粳摺り機で
粳から粳殻を取り除くと…
玄米になります！



色彩選別機で
さらに品質のよいお米と不良品
に分別され、不良粒が排出され
ます。



精米機で
みんなのよく食べる
白いお米、白米になります！



袋詰めをしたら完成！
30kgの米袋は
機械を使って
負担なく
運びます！



お米づくりについて
興味をもってくれたかな？

平塚市の美味しいお米「はるみ」を
ぜひ、ご家庭でも食べてみてね！

はるみは冷めても美味しく、
おにぎりなどにもぴったりだよ！

お米づくりをもっと知りたくなった方は
平塚市公式チャンネル
「お米づくりの旅」を見てみてね！



平塚市お米づくりの旅

