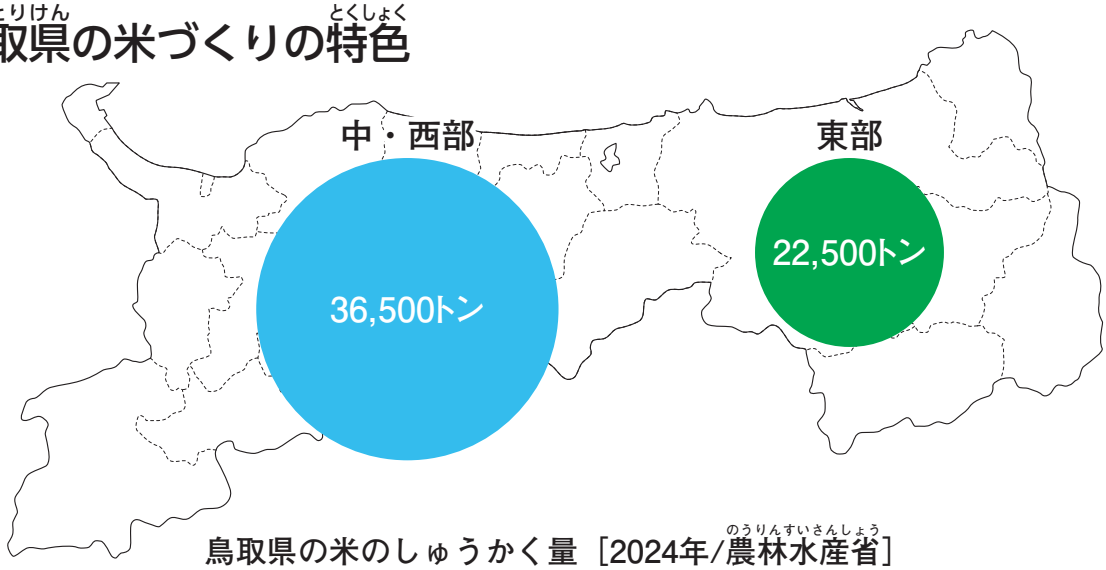
2　米づくりのさかんなところ

①鳥取県の米づくりの特色

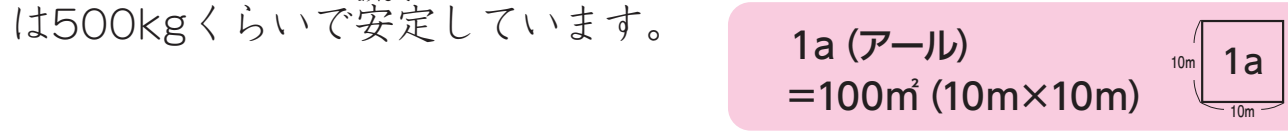


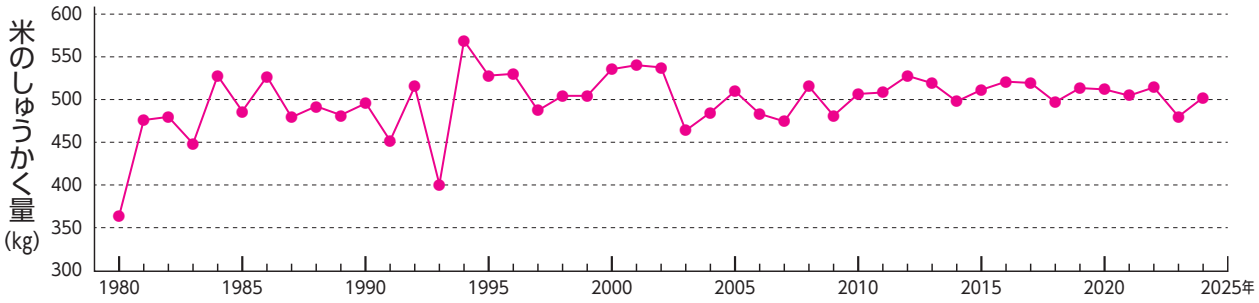
鳥取県の米のしゅうかく量［2024年/農林水産省］

米は，わたしたち日本人の主食です。鳥取県全体で約５万９千トンのしゅうかく量があります。鳥取県は人口が少ない県なので，あまった米は，人が多い京阪神など県外に出荷されています。

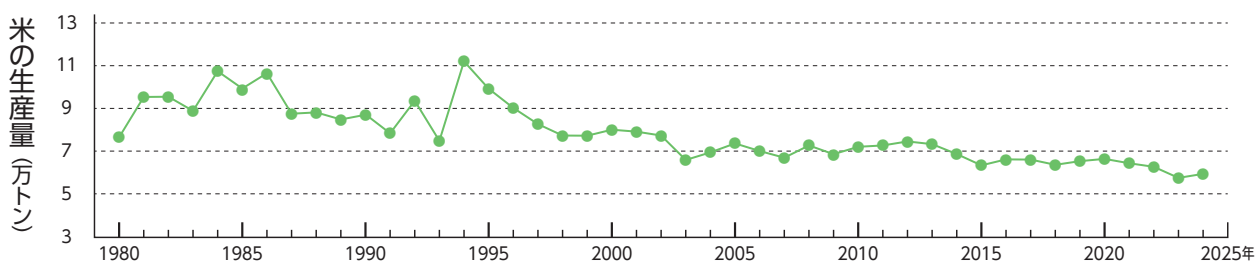
また，地域にあった品種や肥料のやり方などを工夫して，同じ面積（10アール）からしゅうかくできる米の量がふえるように努力し,近年は500kgくらいで安定しています。

1a（アール）
＝100㎡（10m×10m）





10アールあたりの米のしゅうかく量（kg）［2024年/農林水産省］



鳥取県の米の生産量（万トン）［2024年/農林水産省］

米づくりをしている農家の数はへってきていますが，大型の機械を使って広い面積で米づくりをする農家はふえてきています。

全国的に米を食べる量がへってきているため，これまでは，田で大豆や麦，野菜などをつくり，米の生産量をへらしてきました。しかし，夏があつすぎるとよい米ができないことや，外国から多くの人が日本に来て食事をすることで，米が足らなくなることがあります。そのため，農家は，よい米がたくさんできるように努力しています。そのほか，近年は，肥料や農薬のねだんがあがったことから，農家の人は，米をつくるための費用をへらすために，新しい技術を取り入れたりしています。

また，県内各地では，いろいろな特色がある「ブランド米」がつくられています。農薬の使用をへらしたり，おいしい米の品種を新しくさいばいするなど，農家の人それぞれが，こだわりをもって米づくりに取り組んでいます。

鳥取県産の米をたくさん食べて，県内の
米づくり農家さんをおうえんしよう！



鳥取県産きぬむすめ
マスコットキャラクター
きぬむすびちゃん



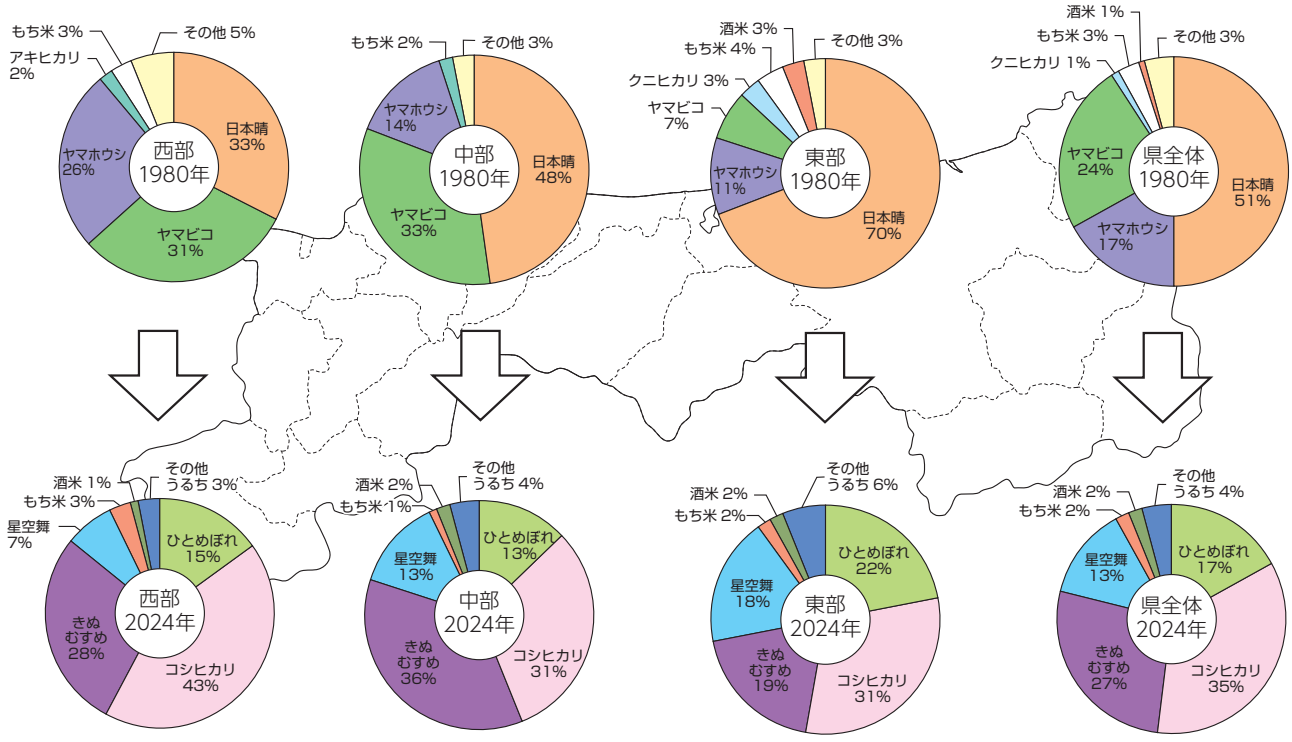
はん売されている米袋のデザインの例

②クローズアップ！米づくり

つくられる米の品種の変化

鳥取県でつくられる米は，おいしい品種に変わってきました。

１９８０年（昭和５５年）には，ほとんどつくられていなかったコシヒカリ（福井県で生まれた品種）が，今では県内で最も多くなっています。また，ひとめぼれ（宮城県で生まれた品種）も多くつくられており，この２つの品種のさいばい面積は県内の５２％になります。近年では，これらの品種より実る時期が遅く，暑い夏でも品質が良いきぬむすめ（九州で生まれた品種）の面積がふえており，２０２４年（令和6年）には県内さいばい面積の２７％になっています。さらに，２０１８年（平成３０年）には，鳥取県が育成した「星空舞」がデビューしました。「星空舞」は，暑い夏でも品質が良く，おいしいことや，雨や風でたおれることが少なくつくりやすいことから，少しずつ面積がふえてきています。



鳥取県の地域別に見た米の品種別割合［2024年/全農とっとり］

星空舞がたん生するまで

イネは，夏に穂が出て，もみ一つぶずつに花が咲き，秋に米が実ります。ふつうは，イネの花の中のめしべに，同じ花の花ふんが付いて実になります。

一方，新しい品種をつくるときは，１つの品種のめしべにちがう品種の花ふんをつけます。この作業を「人工交配」といいます。

鳥取県では，病気に強い品種のめしべに，おいしい品種の花ふんをつけて新しい品種をつくることにしました。この方法でできたもみを種にしてイネを育てながら何回も人工交配をくり返しました。こうして新しいイネをたくさんつくり，その中から，病気に強く，たおれにくく，おいしいなど，すぐれた特ちょうを多くもったイネをえらびました。

イネは一年に一回しか育てることができないので，新しい品種ができるまでには長い月日がかかります。「星空舞」もたん生するまでに約３０年の月日がかかりました。



いなほ

イネの花

ほが実るともみがとれるよ。



なえと田植え



種まき

もみを種まきするとなえができて田植えをするとまたイネをつくることができるよ。



もみがらを取りのぞくと米ができるよ。



げんまい



もみ

会社をつくって米づくりに取り組んでいる山崎さん



山崎さんは鳥取市気高町を中心に，約４０ヘクタールの水田で，大きぼ農業に取り組んでいます。

初めは，農家一人ずつが米づくりをしていましたが，みんなで協力してもっとたくさんの米づくりをしたいと考え，１９９２年（平成４年）に「みどり農産」という会社をつくりました。

会社にすると，みんなで作業を分たんしたり，協力しあったりできるので，一人で作業するよりも仕事がずいぶんとはかどります。今では会社のみんなが協力して，米のほかに，大豆，アスパラガスや白ねぎなどの野菜もさいばいしています。



社長の山崎さん

地域の皆さんの役に立てるよう，機械だけに頼らず，人それぞれの力をいかした経営を進めています。あとつぎを育てながら，新鮮な野菜を消費者の皆さんにおとどけし，きれいなひまわり畑やおいしい農産物を通して，会社が新たな地域交流の場になればと願っています。



会社役員の安立さん

農業を仕事にする会社ではたらくということは，みんなで協力し，アイディアを出し合って作業を効率的に行って大きぼの田んぼや畑でお米や白ねぎ，アスパラガスなどの農産物をさいばいし，それをお客さまにはん売することです。一生けん命つくった農産物を，みなさんにおいしく食べていただくことが，農業を仕事にしてはたらくやりがいと喜びにつながります。