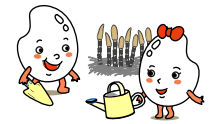


庄内平野の米づくり ~おいしい庄内米ができるまで~



1 良い種を用意する 〈3月下旬~4月中旬〉 (1)



おいしい米づくりの第一歩は、良い種 [たね] を選ぶことから始まるんじゃ。



良い種っていうのは中身の充実した重い種で、芽や根が力強く出てきて病気にもかかりにくいものなんだよね。

① ^{しおみず}塩水を使って選ぶ (塩水選) ^{えんすいせん} 〈3月下旬〉

中身の充実した重い種を選ぶのに塩水を使うのは、真水よりも塩水のほうがものを浮かす力が大きいからです。

種を選ぶときの塩水の^{ひじゅう}比重は、うるち米 (普通のお米) は 1.13、もち米で 1.08 です。まず大きな容器に水を入れて、塩をどかしながら比重計を使って 1.13 の比重液をつくります。比重計のない場合は、^{にわとり}鶏の新しい卵がわずかに水面上に浮くていどにします。この塩水に種を入れて沈んだ種だけを選び、塩水をよく洗い流したあと、病気を防ぐための消毒をします。



塩水に浮いた悪い粃 [もみ] をすくって良い粃だけを選ぶ



水選でより分けられた中身の充実した良い種粃 [たねもみ]