

# お米Q&A

本文監修：国立大学法人新潟大学 農学部応用生物化学科  
教授 大坪 研一

Q.

昔は玄米げんまいをどのようにして白米げんまいにしていたのですか。

A.

大昔は人が「きね」と「うす」を使って、もみをつき、もみげんまいがらを取りのぞきながら（もみすりをしながら）、ついでに玄米の皮もむく方法で精米をしていました。「きね」でもみをつくると、きねの圧力げんまいがもみに加わり、もみどうしがこすれあうことで、もみがらははずれて玄米げんまいになります。玄米も同じように、玄米どうしがこすれあう「摩擦」によって、しだいに玄米げんまいの皮がむけていくわけです。

「きね」と「うす」を使った精米は、最初は手作業で行っていましたが、やがて足で踏んで「きね」を動かす足踏み式あしぶみになりました。

江戸時代の中ころになると水車が普及するので、場所によってはもみすりや精米に水車ふきゅうが使われるようになりました。水車は水の力を利用する装置で、水車小屋の中では、水じくの力で回転している軸の回転力を「きね」が持ち上がって「うす」に落ちるような上下の運動に変えて精米を行いました。

また精米の際に、玄米げんまいの皮が早くむけるようにするため細かい砂粒つぶを入れることもありました。ただし、水車を使っても、現在の精米機のように完全には玄米げんまいの皮をむくことができないので、2～3割はぬかが残っていたようです。これは現在の「分づき米ぶんづきまい」に似ています。