

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. 機械を使う前は、稲^{いね}かりはどのようにしていたのですか。

A. 昔の稲^{いね}かりは、すべて手作業で、多くは家族全員で行われていました。稲^{いね}をかるのに使うのは「稲^{いね}かりかま」です。稲^{いね}かりかまは、刃の部分がこのぎりのようにギザギザになっているかまです。ギザギザがあることで、稲^{いね}をかんたんにかり取ることができます。また、かまの刃をとぐ必要もありませんでした。

稲^{いね}のかり方は、地域や農家によっても違いますが、右ききの方は、左手の順手で稲^{いね}をつかみ、右手でカマを持ち、根元から刈り取ります。横に5〜6株かり取ると、左手で持ちきれなくなるので、それを地面に置きます。一歩進んで次の5〜6株をかりおえると、先に地面に置いた稲^{いね}と一しょにたばねます。これを全面かり終えるまで数人でくりかえします。だいたい、1日で10アール（1000平方メートル）を刈り取るためには、2〜3人は必要だったようです。

かり取ってたばねた稲^{いね}は、その日のうちにハサ(※)や棒にかけたり、地面に干したりして、太陽と風のカで乾かしました。かり取ったばかりの稲^{いね}は水を多くふくんでいるので大変重く、運ぶのも、ハサにかけるのも重労働でした。

また、稲^{いね}かりが早すぎると収穫量が少なくなり、遅れるとお米の品質が悪くなるので、作業は早朝から始まり、真っ暗になるまで休憩もあまりとらずに行われました。子どもたちも、かり取った稲^{いね}のたばを運ぶなどの働き手でしたので、昔は、地域によっては学校が1週間くらい「稲^{いね}かり休み」になることもありました。

(※)ハサ：木材や竹をひもで組んで作った物干しのような稲^{いね}専用の乾燥場所^{かんそう}