

写真で見る 日本人の生活

「米」 こめ

このコーナーでは、国際交流基金日本語国際センターが発行している、日本語教育用「写真パネルバンク」を使って、初中等教育機関で日本語を教える先生方が、どのように日本人の生活を紹介できるかを提案していきます。また、文型、単語、漢字は、初級の学習者でも読めるようにやさしいものを使っています。今回は、「米」に関する写真パネルを集めてみました。



主食としての米 しゅしよく こめ

日本の主食は米です。米をたいて「ごはん」を作ります。ごはんはちゃわんに入れて食べます。食べるときは、ちゃわんを持ち上げて食べます。

◀ お母さんがちゃわんにごはんを入れています。ごはんは、ふつう、電気炊飯器でたきます。洗った米と水を入れてスイッチを入れると、自動でごはんがたけます。

「ごはん」の料理 りょうり

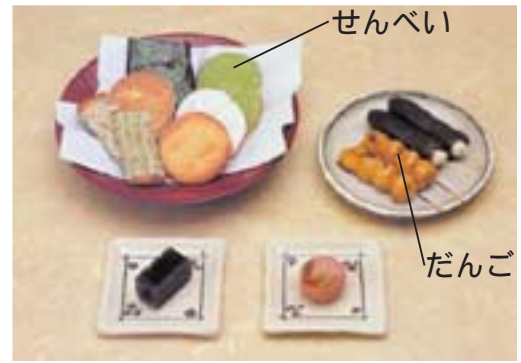
日本食には、ごはんを使った料理がたくさんあります。「すし」のように、伝統的な料理もたくさんありますが、外国の料理をとり入れたものもあります。例えばカレーライスです（写真）。カレーライスは、肉と野菜をカレーで煮たものを、ごはんにかけて食べる料理です。カレーライスは日本人が大好きな料理の一つです。



米を使った食べ物

こめ つが た もの

正月によく食べる「もち」は、「もち米」という種類の米から作ります。「せんべい」や「だんご」など、米やもち米から作る和菓子もたくさんあります。「日本酒」は、米から作ったお酒です。



せんべい

だんご



©HAGA LIBRARY

米作り

こめ づく

「米」という漢字をばらばらにすると、「八十八」になります。米を作るのは大変な仕事で、米ができるまでに88種類の仕事があると言われています。本当に88種類あるかどうかわかりませんが、今は機械化が進んで、米作りにかかる時間がかなり短くなりました。写真は田植えをしているところです。

米作りと祭り

こめ づく まつ

日本には、米作りと関係のある祭りがたくさんあります。天気や米の病気のために、米がぜんぜんとれないことがあるので、むかしの人は祭りをおこなって、米がたくさんとれることをいのりました。

写真は「田遊び」と呼ばれる祭りで、米作りのまねをしているところです。(東京都板橋区)



©YOSHIMASA Watanabe

米の消費量

こめ しょう ひ りょう

日本人がパンやめん類を多く食べるようになり、米の消費量はだんだん減っています。米があまるようになったので、政府は米を作る田んぼの広さを制限してバランスをとっています。農家の人は、たくさんの米ができるように努力してきましたが、今は「ブランド米」と呼ばれるようなおいしい米を作ることに、力を入れるようになりました。

米の消費量

こめ しょう ひ りょう

(1人が1年に食べる量)

