

どこがちがう？

いねか 稲刈り

ひだり
左



みぎ
右



みぎ ひだり え
右と左の2枚の絵には、ちがうところが6つあります。

み みぎ え
見つけたら、右の絵でちがうところに○をつけましょう。



- ① 刈り取った稲を干す「稲かけ」のやり方が違うね。左は棒を横に渡して稲をかける「はさかけ」、右は立てた棒にかけるので「棒かけ」や「くいかけ」ともいう。地域や農家でやり方が違うんだ。今は刈ってすぐ機械で乾燥させることもあるよ。
- ② 食事のあいさつは「いただきます」だね。
- ③ 「もみ」はまず「玄米」、そして「胚芽米」や「白米」へと精米される。でも、このように途中で割れてしまったお米は、おせんべいなどの加工用に使われるんだ。
- ④ そ、それは「かま」ではなくて「孫の手」。忙しくて間違っちゃったのかな…。
- ⑤ その穂の形は、稲ではなくて麦だね。麦の刈り入れは初夏であることが多いよ。
- ⑥ ご飯と汁物の位置が違うね。はしの先も魚の頭も、そしてご飯を置く場所も食べる人から見て左側だよ。

どこがちがう？

いねか 稲刈り

ひだり
左



みぎ
右



みぎ ひだり え
右と左の2枚の絵には、ちがうところが6つあります。

み みぎ え
見つけたら、右の絵でちがうところに○をつけましょう。



- ①刈り取った稲を干す「稲かけ」のやり方が違うね。左は棒を横に渡して稲をかける「はさかけ」、右は立てた棒にかけるので「棒かけ」や「くいかけ」ともいう。地域や農家でやり方が違うんだ。今は刈ってすぐ機械で乾燥させることもあるよ。
- ②食事のあいさつは「いただきます」だね。
- ③「もみ」はまず「玄米」、そして「胚芽米」や「白米」へと精米される。でも、このように途中で割れてしまったお米は、おせんべいなどの加工用に使われるんだ。
- ④そ、それは「かま」ではなくて「孫の手」。忙しくて間違っちゃったのかな…。
- ⑤その穂の形は、稲ではなくて麦だね。麦の刈り入れは初夏であることが多いよ。
- ⑥ご飯と汁物の位置が違うね。はしの先も魚の頭も、そしてご飯を置く場所も食べる人から見て左側だよ。