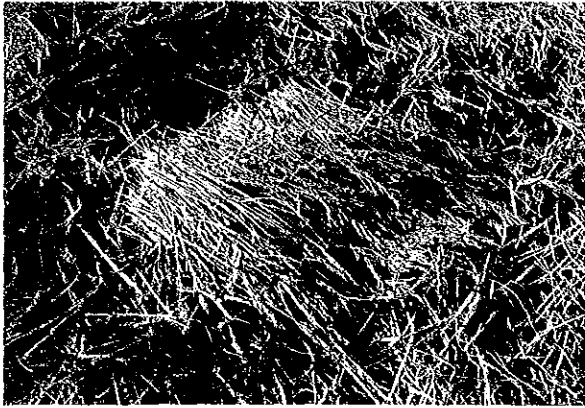


## 〈 乾 燥 〉

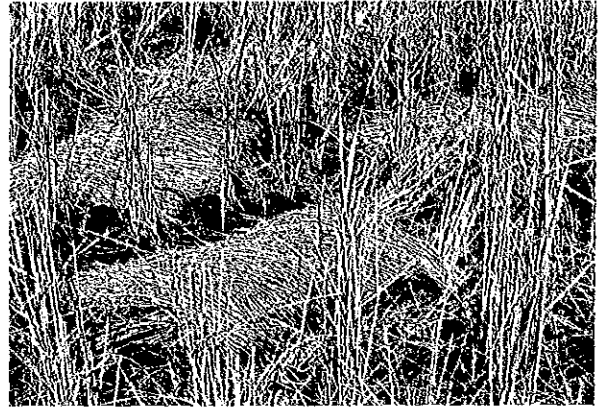
(127～138) 刈取られた稲の乾燥はいろいろな方法がある。いずれも自然エネルギーを利用した方法である。刈取りと同時に束ねて刈株の上に穂先を下にしておく方法、刈取った稲を束ねないで並べて拵けておき、4～5日過ぎてから束ねると同時にまとめて積上げておき、脱こくに備える方法、東北・タイの一部にみられるような棒に掛けて乾す方法、さらに南・タイのように穂先の摘取りと同時に小さく束ねてそのまま収納して脱こくするまでそのまま保存するといった、いろいろな方法がある。

いずれも、雨季の一期作を主体とした方式をベースにした作業法である。乾季作でも12月～1月に作付けられたものは、5月中にはほぼ収かく出来ることから、いずれも乾燥は自然乾燥が主流であり、この方式は継続されるであろう。

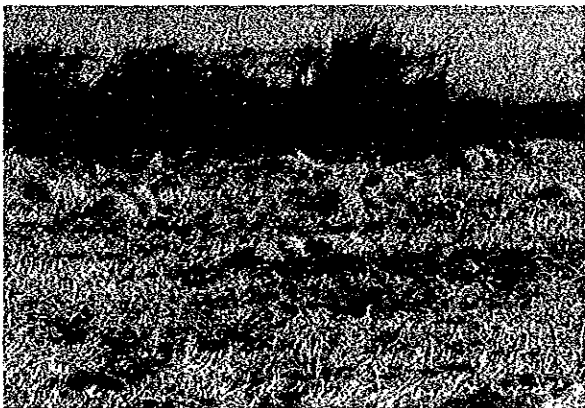




(127) 浮稲の刈り干し 稲穂を刈り取った跡に約  
2束分位まとめておいておく  
( Ayuthaya 中央 ( 3.14 ) )



(130) 刈取った稲はまとめて干す  
( Si Sa Ket 東北 ( 2.11 ) )



(128) 結束 払っておいた稲は3~5日で束ねて  
運搬に備える ( Suphan Buri  
中央 ( 3.24 ) )



(131) 稲穂を下にして刈株の上におく  
( Nakhon Pathom 中央 ( 3.9 ) )



(129) 刈株の上まとめて干す  
( Nakhon Pathom 中央 ( 3.9 ) )



(132) 刈株の上に穂を下にしておく  
( Nonthaburi 中央 ( 3.10 ) )





(133) 畦に並べて干す ( Surin 東北 ( 2.13 ) )



(136) 棒に掛けて干す ( Kalasin 東北 ( 2.1 ) )



(134) 畦に重ねておく ( Pathum Thani 中央 ( 3.11 ) )



(137) 積上げて脱こくの準備 ( スレッシュャ )  
( Nakhon Pathom 中央 ( 3.9 ) )



(135) 刈った稲は脱こくする場所に集めて干しておく ( Roi Et 東北 ( 2.10 ) )



(138) 運搬 竹の棒に稲を掛けて肩で担ぐ  
( Karasin 東北 ( 2.1 ) )



## 〈 運 搬 〉

(139~144) 稲の運搬は、水田の中は主として人間の肩に担ぐ方法が多く、長い棒に稲束を通して脱こくする所まで運ぶ。湿田では牛や、タイラーに橋を引かせる例も多い。又水路の発達した所では、舟で運ぶ。道路に出てからは、2頭引きの牛車か、Power tillerで引くトレーラーがその主役である。

## 〈 脱 穀 〉

(145~156) 米作り最後の作業が脱穀である。脱穀は脱粒容易なインディカ系のためか極めて簡単な方法である。北・タイ、東北・タイではマイヒープ(写真125参照)と呼ぶ2本の竹の棒に稲束を狭んで地面にたたきつける方法が多く、シーズンにはいたるところでこうした脱穀作業の状況を見ることが出来る。中央・タイではスレッシャの利用が圧倒的に多く、スレッシャは賃抜きで脱穀量に応じて料金を現物で支払うか、現金払いする。南・タイでは刈取った穂を収納舎に堆積しておき、販売するか、自家飯米として利用するときに必要な量だけむしろの上に拡げて、足で踏みつけることにより、脱こくする。この方法は非能率的だが、1回の脱こく量が家族の1ヶ月内外の消費量に見合ったものだけ行い習慣のため、それ程苦にしていならしい。

脱こくが終ると、仲買人が来て粳で買い上げる。ときには粳になる前から借金で青田毎仲買人のものになっていることもあるといわれる。又仲買人は有利に買い上げるため、いろいろと農家の面倒もみると云われる。こうして粳は買い上げられ、トラクターや、舟で精米工場に運ばれ、そこで水分チェック、等級評価した後、売買価格が決められる。

58年の例では、Kg当り(粳)2.5 B(パーツ)~4.0 Bである。

## 〈 収 納 〉

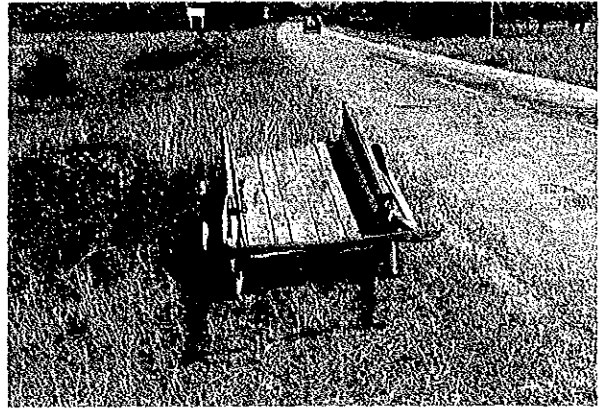
(157~159) 刈取り、脱こくの時期に大部分の農家では仲買人との価格の交渉により、納得する価格でなければ売らない農家もいる。又自家飯米の収納庫としても貯留される。



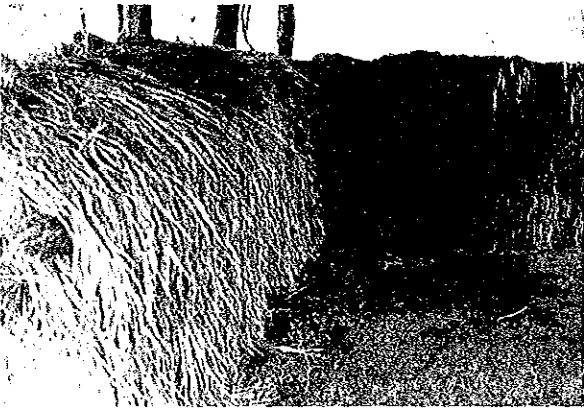




(13) 棒で担ぐ 一人は肩に他の一人は稲をバランスよく掛ける ( Karasin 東北 ( 2.1 ) )



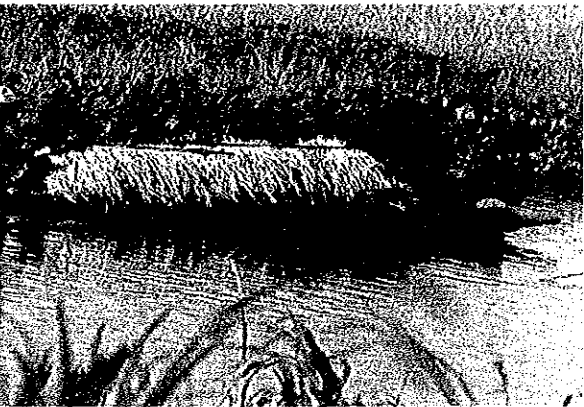
(12) 牛車 ( Chiang Rai 北部 ( 1.2 ) )



(14) 屋根のある脱こく場 土間の表面はひび割れを防ぐため牛の糞で固めてある ( Chaiyaphum 東北 ( 2.3 ) )



(14) 橇 湿田では橇で稲を運ぶ ( Nakhon Pathom 中央 ( 3.9 ) )



(14) 舟で脱こく場まで運ぶ ( Nakhon Nayok 中央 ( 3.8 ) )



(14) 2頭牽き牛車 ( Tak 北部 ( 1.4 ) )





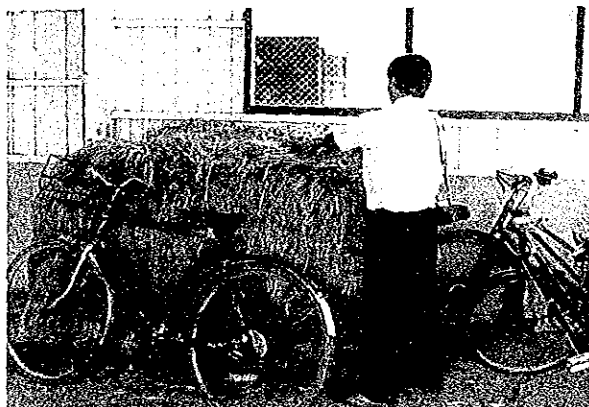
(143) 脱こく場 ( Khon Kean 東北 ( 2.2 ) )



(148) 脱こく ( Si Sa Ket 東北 ( 2.11 ) )



(146) 脱こく ( Khon Kean 東北 ( 2.2 ) )



(149) 稲穂の貯留 ( Nakhon Sithamarat 南部 ( 4.4 ) )



(147) 脱こく ( Yasothan 東北 ( 2.8 ) )



(150) ( 足で踏む脱こく )  
( Nakhon Sithamarat 南部 ( 4.4 ) )





(15) スレッシャによる脱こく ( Pathum Thani 中央 ( 3.11 ) )



(15) 粃 ( Pathum Thani 中央 ( 3.11 ) )



(152) スレッシャによる脱こく ( Pathum Thani 中央 ( 3.11 ) )



(15) トラクターによる粃運搬 車体の前後にバランスよく積む ( Prachin Buri 中央 ( 3.11 ) )

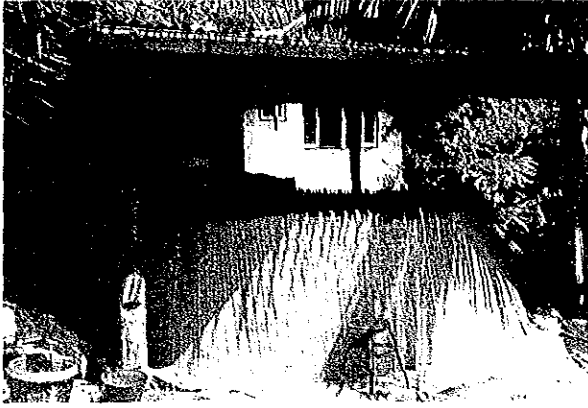


(153) 積上げられた粃 ( Pathum Thani 中央 ( 3.11 ) )

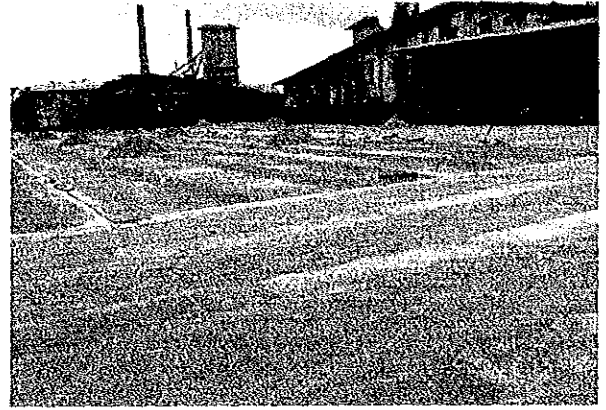


(156) 粃の舟運搬 ( Pathum Thani 中央 ( 3.11 ) )





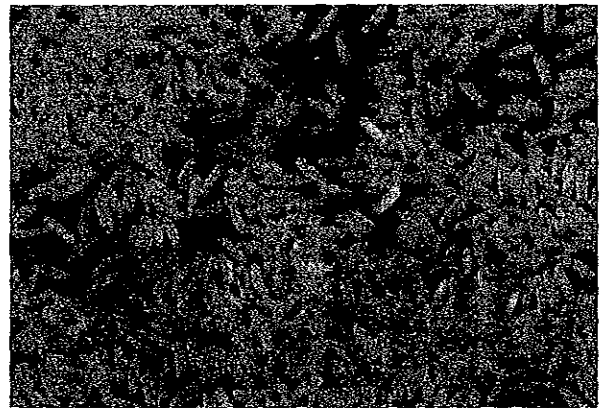
(157) 粃の貯蔵 ( Pathum Thani 中央 ( 3.1.1 ) )



(160) 精米工場 集められた粃もさらに乾燥する ( Ayuthaya 中央 ( 3.1.4 ) )



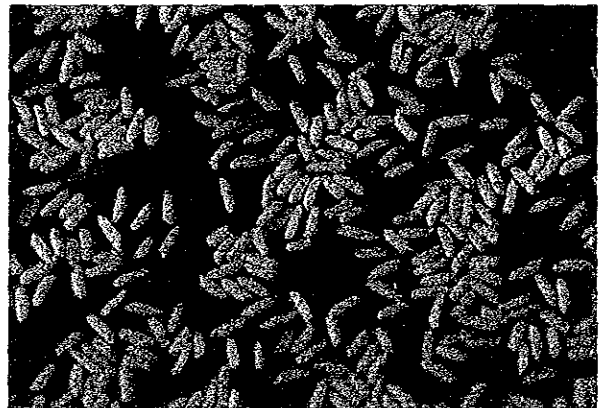
(159) 粃の貯蔵庫 ( Surin 東北 ( 2.1.3 ) )



(161) 米 ( 上米 ) ( Bangkok 中央 ( 3.1 ) )



(158) 粃の乾燥売渡し計量 ( Pathum Thani 中央 ( 3.1.1 ) )



(162) 糯米 北・東北タイの人達の主食である ( Bangkok 中央 ( 3.1 ) )





〈精米・流通〉

(160) 仲買人は大抵自分で精米工場を持ち、買い集めた粳を脱稃し、さらに精米して市場に出すか、輸出業者に売り渡す。こうした工場は、米を集め、さらに搬出する便利上川岸に造られているのが多く、水路に舟を用いて各地から集められる。最近ではトラックによる陸送も多く見受けられる。

(161～163) 精米された米は他種混入米の割合、碎米の混入割合など、いくつかの要素でランク分けされるが、粒径の揃ったものは良質米とされる。

(164～165) タイ国は食糧の豊富な所である。とりわけ米は輸出産品の第一位を占めるだけあって、どんな小さな市場に行っても好きな米が自由に買うことができる。そしてこの米が安い。写真は市場に並べられたものだが、価格が表示してある。円換算でみるとKg当り50円から100円内外である。

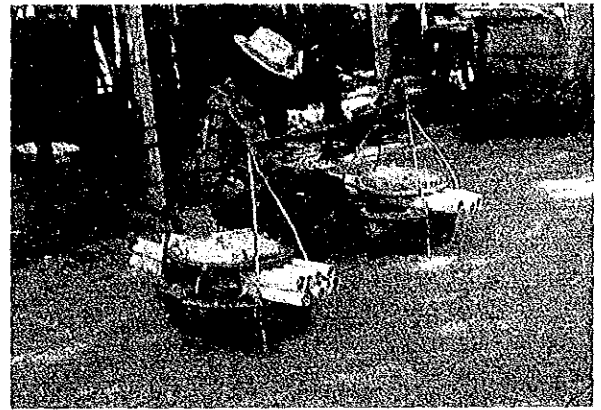
又これらの米を御飯にしてビニールの袋に入れて売っているのをよく見かける。こうして売っているものに糯米が多い。

(166～168) 糯米は、北・タイ、東北・タイでは主食で、蒸すための用具、弁当用容器など民芸調のものがある。糯米は蒸したものは手で丸めながら食べ、これに種々の生野菜、にわたりの足などをおかずにして食べる。又、生の竹筒に糯米とココナッツミルクを入れ、竹筒を焼いて蒸したものは有名で、Khao Lahmと云い、肩に担いで、道端で売っている。

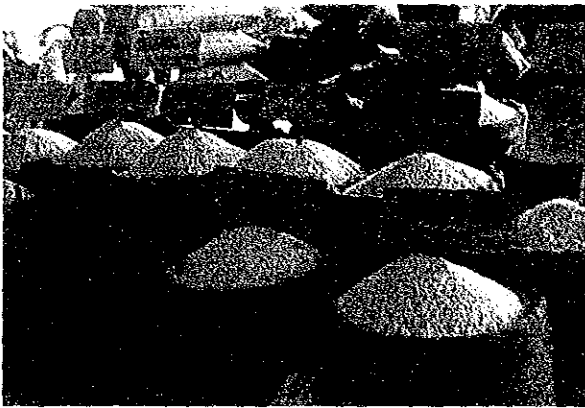




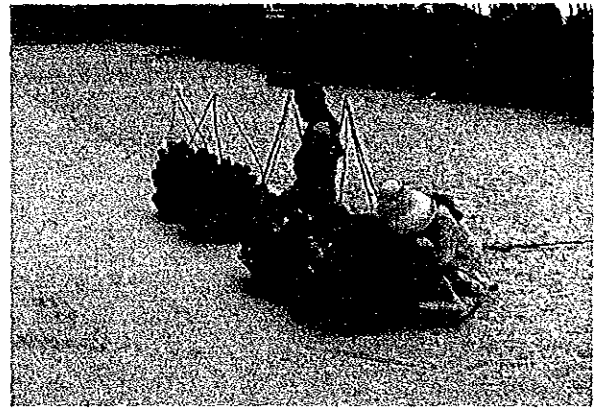
(163) 異種混入米 ( Bangkok 中央 ( 3.1 ) )



(160) Khao Lahm を売る人 ( 市場 )  
( Bangkok 中央 ( 3.1 ) )



(164) 市場の米 ( Bangkok 中央 ( 3.1 ) )



(167) Khao Lahm を売る少女 ( Pataya  
Beach 中央 ( 3.6 ) )



(166) 市場風景 ( Bangkok 中央 ( 3.1 ) )



(168) 食べ物を売る若い母と子 子供はKhao  
Lahm を手に持っている ( Khon Kean  
東北 ( 2.2 ) )



参考文献

1. Division of Agricultural Economic Research  
Ministry of Agricultural & Cooperative  
Production Cost of Rice
2. Office of Agricultural Economics  
Ministry of Agricultural & Cooperative  
Agricultural Statistics
3. A.M.C. Kasetsart University : Japan International Cooperation  
Agency  
タイ国における稲作作業に関する調査報告第1部
4. 東京天文台編 理科年表  
1984年 丸善株式会社

JICA