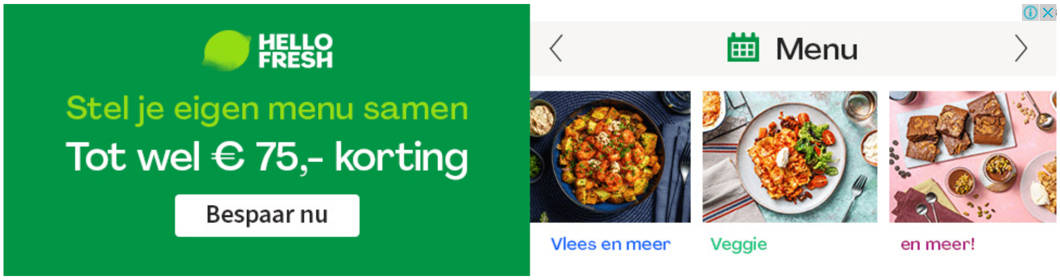
# బియ్యం

english: rice






## సారాంశం

- పరిమాణాన్ని కొలవడానికి వివిధ కొలిచే సాధనాల్లో ఏదైనా
- సమాన వ్యవధిలో భాగాలుగా విభజించడం ద్వారా లయ
- రోమన్ వర్ణమాల యొక్క 13 వ అక్షరం
- పద్యం యొక్క మెట్రిక్ పాదంలో యాస
- ధాన్యాలు పాలిష్ చేయని లేదా తరచుగా పాలిష్ చేయబడిన ఆహారంగా ఉపయోగిస్తారు
- యునైటెడ్ స్టేట్స్ యొక్క సమాఖ్య ప్రభుత్వం యొక్క కార్యనిర్వాహక మరియు శాసన మరియు న్యాయ శాఖలు
- యునైటెడ్ స్టేట్స్ ఆఫ్ అమెరికా యొక్క సైన్యం; భూ యుద్ధానికి సైనికులను నిర్వహించి శిక్షణ ఇచ్చే ఏజెన్సీ
- 50 రాష్ట్రాలను కలిగి ఉన్న ఉత్తర అమెరికా రిపబ్లిక్ - ఉత్తర అమెరికాలో 48 ఖండాంతర రాష్ట్రాలు మరియు వాయువ్య ఉత్తర అమెరికాలో అలస్కా మరియు పసిఫిక్ మహాసముద్రంలోని హవాయి దీవులు; 1776 లో స్వాతంత్ర్యం సాధించాయి
- ఉత్తర అమెరికా మరియు దక్షిణ అమెరికా మరియు మధ్య అమెరికా
- వార్షిక లేదా శాశ్వత రైజోమాటస్ మార్ష్ గడ్డి; ఆహారం కోసం ఉపయోగించే విత్తనం; కాగితం కోసం ఉపయోగించే గడ్డి
- సిస్టం ఇంటర్నేషనల్ డి యునైట్స్ (సుమారు 1.094 గజాలు) కింద స్వీకరించబడిన ప్రాథమిక పొడవు

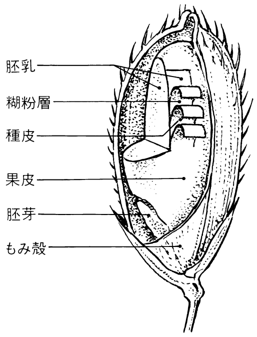
| Kome Kome Club | |
|---|---|
| **Origin** | Japan |
| **Genres** | Pop rock<br>new wave<br>psychedelic soul<br>funk rock<br>rakugo |
| **Years active** | 1982–1997<br>2006–present |
| **Labels** | Sony |
| **Website** | http://www.komekomeclub.net/ |
| **Members** | Tatsuya Ishii<br>James Onoda<br>Bon<br>be<br>Flash Kaneko<br>Mari<br>Minako<br>RYO-J<br>Joplin Tokunoh |

## అవలోకనం

కమ్ కమ్ క్లబ్ (米米CLUB , కోమ్ కోమ్ కురాబు ) అనేది 1982లో ఏర్పడిన జపనీస్ పాప్ రాక్ బ్యాండ్. ఆత్మ మరియు ఫంక్ సంగీత శైలులను మిళితం చేయడం ద్వారా వాణిజ్యపరమైన విజయాన్ని సాధించిన ఏకైక జపనీస్ పాప్ రాక్ సంగీత బృందంగా ఇది విస్తృతంగా గుర్తింపు పొందింది. వారు రాకుగో శైలిని కూడా ఉపయోగిస్తారు.

బియ్యం గింజలు మరియు గింజలను సూచిస్తుంది. పండించిన వరిలో వరి పొట్టుతో కప్పబడి ఉంటుంది, దీనిని "బియ్యం పొట్టు" అని పిలుస్తారు. జపాన్‌లో, దీనిని తరచుగా ప్యాక్ చేసి, సేకరించి, బియ్యం పొట్టును తీసి బ్రౌన్ రైస్ రూపంలో నిల్వ చేస్తారు, అయితే ఇటీవల కొన్ని వరి పొట్టులను సేకరించి పెద్దమొత్తంలో నిల్వ చేస్తున్నారు. విదేశాలలో, అన్ని బియ్యాన్ని ఫిర్ రూపంలో సేకరించి నిల్వ చేస్తారు. ఊక పార మరియు సూక్ష్మక్రిమిని తొలగించడానికి బ్రౌన్ రైస్ మిల్లింగ్ చేయబడుతుంది. రైస్ మిల్లింగ్ (తెల్ల బియ్యం). గోధుమలతో పాటు బియ్యం, మానవాళికి అత్యంత ముఖ్యమైన ఆహారం, అయితే రష్యా మరియు యునైటెడ్ స్టేట్స్ వంటి చల్లని మరియు సాపేక్షంగా పొడి ప్రాంతాలలో గోధుమలు ఉత్పత్తి చేయబడుతున్నాయి, జపాన్ మరియు దక్షిణ ఆసియా వంటి వేడి మరియు నీరు అధికంగా ఉండే ప్రాంతాలలో బియ్యం ఉత్పత్తి చేయబడుతుంది. పూర్తి చేయబడుతుంది. చాలా సంవత్సరాలుగా, ఈ ప్రాంతాలు భారీ జనాభాను ప్రధాన ఆహారంగా పండించాయి.

【米】図1　米の構造




రకం

(1) ప్రపంచంలోని జపనీస్ రకం మరియు భారతీయ రకం బియ్యం దాదాపు జపనీస్ రకం మరియు భారతీయ రకంగా విభజించబడ్డాయి. ఈ వ్యత్యాసం బియ్యం వర్గీకరణ నుండి వచ్చింది మరియు జపాన్ మరియు దాని పరిసరాల నుండి ఉత్తర మరియు మధ్య చైనాలో మరియు ఈజిప్ట్, ఇటలీ, స్పెయిన్ లేదా ఉత్తర, మధ్య మరియు దక్షిణ అమెరికాలో కూడా జపనీస్ రకం సాధారణం. భారతీయ రకం ప్రధానంగా ఆగ్నేయాసియా నుండి దక్షిణ చైనా వరకు పంపిణీ చేయబడుతుంది మరియు భారతదేశంలో మరియు యునైటెడ్ స్టేట్స్ యొక్క దక్షిణ భాగంలో

కూడా ఉత్పత్తి చేయబడుతుంది. జపనీస్ రకంతో పోలిస్తే, భారతీయ రకం బియ్యం దాని పొడుగుచేసిన ధాన్యం ఆకారం మరియు జపనీయుల రుచికి సరిపోని నాన్-స్టికీ రైస్ ద్వారా వర్గీకరించబడుతుంది.

(2) ఉరుచి (బియ్యం కేక్) బియ్యం మరియు గ్లూటినస్ రైస్ (రైస్ కేక్) బియ్యం జపనీస్ మరియు భారతీయ రకాలు రెండూ గ్లూటినస్ రైస్ మరియు గ్లూటినస్ రైస్ కలిగి ఉంటాయి. ఇది బంకతో కూడిన అన్నం, ఇది అన్నంలో వండుతారు మరియు సాధారణంగా తింటారు మరియు పాలిష్ చేసిన బియ్యం చాలా వరకు అపారదర్శకంగా మరియు నిగనిగలాడుతూ ఉంటాయి. మరోవైపు, బియ్యం కేకులు మరియు ఎరుపు బియ్యం కోసం ఉపయోగించే గ్లూటినస్ బియ్యం తెలుపు మరియు అపారదర్శకంగా ఉంటాయి. బియ్యం పిండి అమైలోజ్‌తో తయారు చేయబడింది, దీనిలో గ్లూకోజ్ గొలుసులో అమర్చబడి ఉంటుంది మరియు అమిలోపెక్టిన్, దీనిలో గ్లూకోజ్ డెండ్రిటిక్ రూపాలుగా విభజించబడింది. గ్లూటినస్ రైస్ స్టార్చ్‌లో 20% అమైలోజ్ మరియు 80% అమిలోపెక్టిన్ ఉంటాయి. నిష్పత్తి పరంగా, గ్లూటినస్ రైస్ స్టార్చ్‌లో దాదాపు అమిలోపెక్టిన్ మాత్రమే ఉంటుంది, ఇది రెండింటి మధ్య పెద్ద వ్యత్యాసం. కొన్ని గ్లూటినస్ బియ్యం మిల్లింగ్ చేసినప్పుడు అపారదర్శకంగా ఉంటుంది మరియు గ్లూటినస్ రైస్ నుండి వేరు చేయడం కష్టం, కానీ అయోడిన్ / అయోడిన్ పొటాష్ ద్రావణంతో రంగు వేసినప్పుడు, గ్లూటినస్ రైస్‌కు బ్లూ-ఇండిగో మరియు గ్లూటినస్ బియ్యానికి ఎరుపు గోధుమ రంగు వేస్తారు, కాబట్టి దానిని సులభంగా గుర్తించవచ్చు.

(3) వరి బియ్యం మరియు మెట్టప్రాంతపు బియ్యం వరి పొలాల్లో ఉత్పత్తి చేయబడిన వరి బియ్యం మరియు మెట్టప్రాంతపు బియ్యం (ఒకాబో) ఉన్నాయి మరియు బంక బియ్యం మరియు బంక బియ్యం రెండింటికీ ఎగువ ప్రాంతాల బియ్యం. జపాన్‌లో చాలా పొలాలు ఉన్న కాంటో మరియు సదరన్ క్యుషులో అప్‌ల్యాండ్ వరిని ప్రధానంగా సాగు చేస్తారు. వరిలో ఉండే పోషక విలువల విషయంలో ఈ రెండిటికి పెద్దగా తేడా ఏమీ లేదు కానీ మెట్ట ప్రాంతపు అన్నం వంకరగా ఉండక పోవడం వల్ల దొడ్డు బియ్యానికి రుచి తక్కువని అంటున్నారు.

(4) గట్టి మరియు మృదువైన బియ్యం దాదాపు 1945 వరకు, సౌర వేడి ద్వారా బియ్యం సహజంగా ఎండబెట్టినప్పుడు, పసిఫిక్ వైపు ఉత్పత్తి చేయబడిన బియ్యం, షికోకు మరియు క్యుషు సాధారణంగా పొడిగా ఉండేవి మరియు హోకురికు, సనిన్, తోహోకు మరియు హక్కైడో. జపాన్‌లో ఉత్పత్తి చేసే వరిలో చాలా వరకు నీరు ఎక్కువగా ఉంటుంది, కోత సమయంలో వాతావరణం కారణంగా, మొదటిది హార్డ్ రైస్ అని మరియు రెండవదాన్ని సాఫ్ట్ రైస్ అని పిలుస్తారు. థర్మల్ పవర్‌ను ఉపయోగించి కృత్రిమంగా ఎండబెట్టడం విస్తృతంగా మారినప్పుడు ఈ ఆచారం నేటికీ కొనసాగుతుంది, అయితే ఇది వ్యాపార ఆచారాల నుండి వచ్చిన వర్గం మరియు బియ్యం గింజల నాణ్యత యొక్క కాఠిన్యాన్ని తప్పనిసరిగా అర్థం చేసుకోదు. ప్రస్తుతం మార్కెట్‌లో ఉన్న బ్రౌన్ రైస్‌లో గరిష్ట తేమ శాతం సాధారణంగా తనిఖీలో 15.0%గా సెట్ చేయబడింది, అయితే హోకురికు మరియు సనిన్ రైస్‌కు గరిష్టంగా 0.5% మరియు తోహోకు మరియు హక్కైడో రైస్‌లో 1.0% ఉంటుంది. మెత్తని బియ్యం విషయానికొస్తే, చాలా నీరు ఉన్నది పంపిణీ చేయబడుతుంది. సాఫ్ట్ రైస్ అనే పదాన్ని సేక్ బ్రూయింగ్ రైస్‌లో కూడా ఉపయోగిస్తారు, ఇది సాకే కోసం ముడి పదార్థం, కానీ బియ్యం కోసం కాకుండా, ఇది నీటిని త్వరగా పీల్చుకునే, జియుకును బాగా కొరుకుతూ, గుజ్జులో సులభంగా కరిగిపోయే బియ్యాన్ని సూచిస్తుంది. రైస్ బ్రూయింగ్ విషయానికొస్తే, బియ్యం మెత్తగా ఉండటానికి ఇది మంచి పరిస్థితి.

【米】図2—米の生産と消費の推移

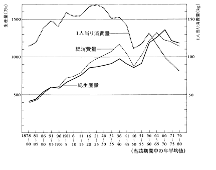
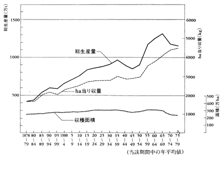



図3—米の収穫面積とha当り収量の推移




【米】表1—1・2類銘柄の産地品種

| | [1類](67産地品種) | [2類](62産地品種) |
|---|---|---|
| 北海道 | | 巴まさり |
| 青森 | | ムツホナミ |
| 岩手 | ササニシキ | キヨニシキ |
| 宮城 | ササニシキ，ササミノリ | ササシグレ，ハツニシキ |
| 秋田 | ササニシキ | キヨニシキ，ハツニシキ |
| 山形 | ササニシキ，さわのはな | キヨニシキ |
| 福島 | ササニシキ，農林21号，ハツニシキ，コシヒカリ | キヨニシキ |
| 茨城 | コシヒカリ | 大空 |
| 栃木 | コシヒカリ | アキニシキ |
| 群馬 | | ホウネンワセ，コシヒカリ |
| 埼玉 | コシヒカリ | |
| 千葉 | コシヒカリ | ホウネンワセ |
| 新潟 | コシヒカリ，越路早生，越みのり | ホウネンワセ，トドロキワセ |
| 富山 | コシヒカリ，越路早生，日本晴 | ホウネンワセ |
| 石川 | コシヒカリ，越路早生，ハツニシキ | 加賀ひかり，ホウネンワセ |
| 福井 | コシヒカリ，日本晴，越路早生 | キンパ，こしにしき |
| 長野 | しなのこがね | ホウネンワセ，コシヒカリ |
| 岐阜 | ハツシモ | ヤマホウシ |
| 静岡 | | 晴々 |
| 愛知 | | 日本晴，コシヒカリ |
| 三重 | コシヒカリ，うこん錦 | 大空 |
| 滋賀 | コシヒカリ，キンパ，日本晴 | びわみのり，びわひかり |

| | [1類] | [2類] |
|---|---|---|
| 京都 | コシヒカリ，日本晴，中生新千本 | ヤマビコ，ミネニシキ，若葉 |
| 兵庫 | コシヒカリ，ヤマビコ，日本晴，近畿33号，金南風，中生新千本 | ニホンマサリ，ホウネンワセ |
| 奈良 | アキツホ | 峰光 |
| 和歌山 | 日本晴 | |
| 鳥取 | ヤマビコ，日本晴 | ヤマホウシ |
| 島根 | コシヒカリ，ヤマビコ，日本晴，近畿33号 | チドリ，しまねにしき |
| 岡山 | ヤマビコ，アケボノ，日本晴 | 朝日，中生新千本 |
| 広島 | ヤマビコ，アキツホ，中生新千本 | 峰光 |
| 山口 | ヤマホウシ，日本晴 | ヤマビコ，コシヒカリ |
| 徳島 | 日本晴 | コシヒカリ，越路早生 |
| 香川 | 東山38号 | コガネマサリ，コトミノリ |
| 愛媛 | 松山三井，日本晴 | |
| 高知 | 黄金錦 | コシヒカリ |
| 福岡 | 日本晴 | レイホウ |
| 佐賀 | コシヒカリ | 日本晴 |
| 長崎 | | 日本晴 |
| 熊本 | | 日本晴，ミナミニシキ，テンリョウ |
| 大分 | クジュウ | 農林22号，日本晴 |
| 宮崎 | コシヒカリ | コガネマサリ，黄金錦 |
| 鹿児島 | | コガネマサリ，コシヒカリ，越路早生 |

表2—米の生産概況(もみ重量，年平均)

| | [収穫面積](1000ha) | | [ha当り収量](t) | | [生産量](1000t) | | [輸出量](1000t) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | [1934-38] | [1977-81] | [1934-38] | [1977-81] | [1934-38] | [1977-81] | [1934-38] | [1976-80] |
| 中国 | 20000 | 35518 | 2.52 | 3.96 | 50476 | 140611 | 17 | 1413 |
| インド | 23741 | 39333 | 1.36 | 1.93 | 32308 | 77031 | 288 | 244 |
| インドネシア | 3843 | 8823 | 1.58 | 3.13 | 6081 | 27639 | 20 | — |
| パキスタン | 7662* | 12113* | 1.48* | 2.03* | 11169* | 24613* | 393* | 927 |
| バングラデシュ | | | | | | | | △339 |
| タイ | 3370 | 8634 | 1.29 | 1.94 | 4357 | 16715 | 1388 | 2401 |
| 日本 | 3169 | 2491 | 3.63 | 5.86 | 11501 | 14663 | 25 | 279 |
| ビルマ | 4931 | 4971 | 1.41 | 2.34 | 6971 | 11631 | 3070 | 580 |
| アメリカ | 387 | 1230 | 2.47 | 5.13 | 956 | 6313 | 72 | 2406 |
| 韓国 | 1216 | 1222 | 2.24 | 6.03 | 2726 | 7371 | 1158 | △275 |
| 台湾 | 666 | 913 | 2.47 | 2.69 | 1642 | 2454 | 675 | — |
| ラオス，カンボジア，ベトナム | 5590 | 7352 | 1.16 | 1.86 | 6498 | 13697 | 1320 | 74 |
| イタリア | 142 | 182 | 5.30 | 5.12 | 753 | 932 | 149 | 447 |
| オーストラリア | 10 | 111 | 5.00 | 6.21 | 50 | 689 | — | 290 |
| エジプト | 174 | 436 | 3.50 | 5.50 | — | 2399 | 100 | 154 |
| 世界合計 | 85800 | 143823 | 1.76 | 2.70 | 151200 | 388962 | 9650 | 10820 |

注—△はマイナス(輸入)．＊はパキスタンとバングラデシュ両者の合計．FAO《Production Yearbook》および《Trade Yearbook》による．ただし台湾の1977-81は《台湾糧食統計要覧》(台湾省政府)による．

(5) ప్రారంభ సాగు వరి టోకై ప్రాంతానికి పశ్చిమాన ఉన్న వెచ్చని నైరుతి ప్రాంతాలలో, ముఖ్యంగా చుగోకు, షికోకు మరియు క్యుషు ప్రాంతాలలో, తోహోకు మరియు హోకురికు ప్రాంతాలలో ముందుగా పండిన వరిని నాటడం మరియు ఆగస్టులో వాటిని పండించే పద్ధతి విస్తృతంగా వ్యాపించింది. దాదాపు 1955 నుండి. ఇది ప్రారంభ-సాగు చేసిన వరి, మరియు దీని ప్రధాన లక్ష్యం తుఫాన్లు మరియు శరదృతువు యొక్క దృగ్విషయం వలన కలిగే విపత్తులను నివారించడం మరియు వరి ఉత్పత్తిని స్థిరీకరించడం. ప్రారంభంలో, తక్కువ దిగుబడి (వైట్నింగ్ దిగుబడి అని కూడా పిలుస్తారు) మరియు పేలవమైన రుచి కారణంగా ప్రారంభంలో పెరిగిన వరిని బాగా ఆదరించలేదు, కానీ తరువాత మంచి దిగుబడి మరియు మంచి రుచితో వరిని ప్రాచుర్యం పొందడం ద్వారా మెరుగుపరచబడింది. ఉంది. సాధారణంగా సెప్టెంబరులో మార్కెట్లోకి వచ్చే బియ్యాన్ని హయాబామై అంటారు.

## లక్షణాలు

వరి పొట్టుతో కూడిన బ్రౌన్ రైస్ యొక్క నిర్మాణంలో పెరికార్ప్, సీడ్ కోట్ మరియు గోఫెన్ పొర వంటి ఊక పొర అని పిలువబడే భాగం, వరి ధాన్యం యొక్క బేస్ వద్ద చిన్న భాగాన్ని ఆక్రమించే సూక్ష్మక్రిమి మరియు చాలా వరకు ఉంటుంది. మిగిలిన ఎండోస్పెర్మ్. తయారు చేయబడింది (చిత్రం) 1 ) పెరికార్ప్ యొక్క ఉపరితలంపై మైనపు లాంటి పదార్థం ఉంది, ఇది తెగుళ్లు మరియు శిలీంధ్రాలను నివారిస్తుంది. సీడ్ కోటు యొక్క సెప్టం ఆమ్లాలు మరియు క్షారాలకు చాలా నిరోధకతను కలిగి ఉంటుంది, సెమీ-పారగమ్య సెప్టం యొక్క శారీరక చర్యను కలిగి ఉంటుంది మరియు బియ్యం గింజల లోపలి భాగాన్ని రక్షించడంలో పాత్ర పోషిస్తుంది. గ్లూ పౌడర్ పొర యొక్క కణాలలో పెద్ద మొత్తంలో ప్రొటీన్లు మరియు లిపిడ్లు సంచితం. అదనంగా, జెర్మ్ అభివృద్ధి చెందుతుంది మరియు బియ్యంగా మారుతుంది మరియు ప్రోటీన్, లిపిడ్ మరియు విటమిన్ B 1 సమృద్ధిగా ఉంటుంది. ఎండోస్పెర్మ్ ప్రధానంగా స్టార్చ్ గ్రాన్యూల్స్‌లో కనిపిస్తుంది మరియు పాలిష్ చేసిన బియ్యం (పాలిష్ చేసిన బియ్యం) వలె తినదగినది. మొత్తం ధాన్యానికి పైన పేర్కొన్న ప్రతి భాగాల బరువు నిష్పత్తి ఊక పొరకు 5 నుండి 6%, బీజానికి 2 నుండి 3% మరియు ఎండోస్పెర్మ్‌కు 92%. ఇది తినదగిన ఎండోస్పెర్మ్‌లోని భాగం కాబట్టి, తెల్ల బియ్యాన్ని తయారు చేయడానికి బ్రౌన్ రైస్‌ను మిల్లింగ్ చేస్తే, సిద్ధాంతపరంగా బియ్యం దిగుబడి 92%, కానీ మార్కెట్‌లో ఉన్నవి కొంచెం ఎక్కువ, దాదాపు 91%. అది ఊహించదగినది. బ్రౌన్ రైస్ లక్షణాలకు సంబంధించి, మీరు బియ్యం తనిఖీ ప్రమాణాలను పరిశీలిస్తే, మీరు మార్కెట్‌లో ఉన్నవి మరియు బియ్యం మిల్లింగ్ చేయడానికి ముడి పదార్థాలుగా నొక్కిచెప్పబడిన వస్తువుల గురించి స్థూల ఆలోచన పొందవచ్చు. ముడిసరుకు బియ్యంగా, అధిక దిగుబడి, అద్భుతమైన నిల్వ సామర్థ్యం మరియు మంచి రుచి కలిగిన బియ్యం కావాలి, అయితే దిగుబడి యొక్క సూచికలు వాల్యూమెట్రిక్ బరువు, పరిమాణం, దెబ్బతిన్న ధాన్యాలు మొదలైనవి, మరియు నిల్వ సామర్థ్యం ప్రధానంగా తేమ. ఇది చూపబడింది. అయితే, రుచికి సంబంధించిన అంశాలు చేర్చబడలేదు.

## రుచి

వరి సాగు నుండి దాని వినియోగం వరకు అనేక ప్రక్రియలు ఉన్నాయి మరియు రుచిని ఎక్కువ లేదా తక్కువ ప్రభావితం చేసే కారకాలు రకాలు, ఉత్పత్తి ప్రాంతం, వాతావరణ పరిస్థితులు, సాగు విధానం, కోత, ఎండబెట్టడం, నిల్వ చేయడం, రైస్ మిల్లింగ్ మరియు వరి వండడం వంటివి ఉన్నాయి. ఇవ్వగలరు. వాటిలో, రకాలు, ఉత్పత్తి ప్రాంతాలు (వాతావరణ పరిస్థితులతో సహా) మరియు సాగు పద్ధతులు మూడు ప్రధాన కారకాలు, మరియు బియ్యం రుచి ఈ కారకాల ద్వారా ఏర్పడిన బియ్యం యొక్క లక్షణాలుగా పరిగణించబడుతుంది. అందువల్ల, బియ్యం రుచికి వైవిధ్యం మరియు మూలం చాలా ముఖ్యమైనవి. అదనంగా, కోయడం నుండి బియ్యం వండడం వరకు వివిధ కార్యకలాపాలలో బియ్యం రుచిని పాడుచేయకుండా ఉండటం అవసరం. ఉదాహరణకు, ఫిర్ యొక్క థర్మల్ ఎండబెట్టడం విషయంలో, వేగంగా ఎండబెట్టడం నివారించండి మరియు ధాన్యం ఉష్ణోగ్రతను 40 ° C కంటే పెంచవద్దు. బ్రౌన్ రైస్ వేసవిలో కూడా తక్కువ ఉష్ణోగ్రత వద్ద నిల్వ చేయబడుతుంది. రైస్ మిల్లింగ్‌లో, టెంపరింగ్, కలర్ సెలక్షన్ మరియు బ్లెండింగ్ (మిశ్రమ బియ్యం) వంటి సాంకేతికతలు పూర్తిగా ఉపయోగించబడతాయి. బియ్యం వండేటప్పుడు, నానబెట్టే సమయం, నీరు త్రాగుట మరియు ఆవిరిపై శ్రద్ధ వహించండి.

1979 నుండి, ఉత్పత్తిదారుల నుండి ప్రభుత్వం కొనుగోలు చేసిన ధరలలో నాణ్యత అంతరం ప్రవేశపెట్టబడింది, వీటిని 1 నుండి 5 కేటగిరీలుగా వర్గీకరించారు, అయితే 1 మరియు 2 కేటగిరీలు నిర్దిష్ట రకాలు మరియు ఉత్పత్తి ప్రాంతాలతో బ్రాండెడ్ బియ్యానికి అనుగుణంగా ఉంటాయి, వీటిని తనిఖీ చేస్తారు. గ్రేడ్‌లు 1 మరియు 2, మరియు ఇవి

మంచి రుచిగల అన్నం (టేబుల్)గా ఎంపిక చేయబడ్డాయి. 1 ) క్లాస్ 4 అనేది అమోరి ప్రిఫెక్చర్‌లోని నకాట్సుగారు జిల్లా వంటి కొన్ని ప్రాంతాలలో కాకుండా ఇతర ప్రాంతాలలో ఉత్పత్తి చేయబడిన బియ్యం మరియు టోకై ప్రాంతానికి పశ్చిమాన సెప్టెంబర్ 30 నాటికి ప్రభుత్వానికి విక్రయించే బియ్యం మరియు క్లాస్ 5 టోమో. ) లేదు, ఇది యుకర్ అనే రకాలు మినహా హక్కైడోలో ఉత్పత్తి చేయబడిన బియ్యం. క్లాస్ 3 అనేది పై తరగతులకు చెందని బియ్యం.

భాగం

బియ్యం యొక్క ప్రధాన భాగం స్టార్చ్, ఇది పాలిష్ చేసిన బియ్యంలో 76% ఉంటుంది. బియ్యం యొక్క పోషక ప్రాముఖ్యత శక్తి వనరుగా ఉంది, కానీ ఈ పిండి పదార్థం ప్రధాన మూలం. పాలిష్ చేసిన బియ్యంలో దాదాపు 7% ప్రొటీన్ ఉన్నప్పటికీ, జపనీయులు బియ్యం నుండి అవసరమైన ప్రొటీన్ తీసుకోవడంలో ఐదవ వంతు తీసుకుంటారు, ఇది పోషకాహారానికి కూడా ముఖ్యమైన మూలం. ప్రోటీన్ యొక్క పోషక విలువను పోల్చడానికి ప్రొటీన్ స్కోర్ (ప్రోటీన్ విలువ) ఉపయోగించబడుతుంది. ఆదర్శ స్థితిలో ప్రొటీన్ స్కోర్ 100 అయితే, రైస్ మిల్లింగ్ 77, ఇందులో పాలతో సమానమైన అధిక-నాణ్యత ప్రొటీన్ ఉంటుంది. అక్కడ ఉంటుంది.

లిపిడ్ 1.3%. లిపిడ్లు తరచుగా నాణ్యత క్షీణతకు కారణమవుతాయి కాబట్టి, రుచి పరంగా తక్కువ కొవ్వు బియ్యం యొక్క ప్రయోజనం అని చెప్పవచ్చు. బియ్యంలో ఖనిజాలు తక్కువగా ఉన్నాయి మరియు పాలిష్ చేసిన బియ్యం శాతం 0.6%. ఖనిజాలలో భాస్వరం పుష్కలంగా ఉంటుందని, కాల్షియం మరియు సోడియం పుష్కలంగా ఉన్నాయని చెప్పవచ్చు. ప్రధాన విటమిన్లు B 1 మరియు B 2 , మరియు A, C లేదా D అస్సలు లేవు. అయినప్పటికీ, B 1 మరియు B 2 బీజ మరియు ఊక పొరలో సమృద్ధిగా మరియు ఎండోస్పెర్మ్‌లో తక్కువగా పంపిణీ చేయబడినందున, బ్రౌన్ రైస్ మరియు పాలిష్ చేసిన బియ్యం మధ్య కంటెంట్‌లు గణనీయంగా భిన్నంగా ఉంటాయి.
→ అన్నం
షింజిరో టేకో

తినదగినది

తెల్ల బియ్యం మిల్లింగ్ దిగుబడి 90-92% అయితే, 95-96% దిగుబడిని సగం బియ్యం లేదా 5 నిమిషాల బియ్యం అని పిలుస్తారు మరియు 93-94% ఉన్నదాన్ని 7 నిమిషాల బియ్యం అంటారు. అదనంగా, పిండాలను వదిలి, కేవలం ఊక పొరను తీసివేసిన బియ్యం పిండాలతో కూడిన బియ్యం అంటారు. సాధారణంగా, బ్రౌన్ రైస్‌ను యథాతథంగా ఉపయోగించరు, కానీ గోధుమ బియ్యం అసహ్యకరమైనది మరియు తక్కువ జీర్ణశక్తిని కలిగి ఉన్నందున వైట్ రైస్‌గా ఉపయోగించబడుతుంది. సగం బియ్యం, 7 నిమిషాల బియ్యం మరియు పిండాలతో కూడిన బియ్యం ఈ భాగంలో సమృద్ధిగా ఉండే విటమిన్ B 1 వంటి B గ్రూప్ విటమిన్‌లను బియ్యం గింజల్లో పాక్షికంగా లేదా బ్రౌన్ రైస్ యొక్క ఊక పొరలో ఉంచడం ద్వారా నిలుపుకుంటాయి. పెంచడమే లక్ష్యం. మెత్తటి అన్నం రుచిగా ఉంటుంది, కానీ అది వంటలో పెరగదు మరియు నిల్వలో తక్కువగా ఉంటుంది మరియు వేసవిలో ఇది హార్డ్ బియ్యం కంటే అధ్వాన్నంగా ఉంటుంది. జపాన్‌లో, బియ్యం ప్రధాన ఆహారం మరియు సంవత్సరం పొడవునా ఉపయోగించబడుతుంది, అయితే ఈ సంవత్సరం బియ్యాన్ని తరువాతి సంవత్సరం చివరలో కొత్త బియ్యం వచ్చినప్పుడు పాత బియ్యం అంటారు. సాధారణంగా కొత్త బియ్యం రుచిగానూ, పాత బియ్యం రుచిగానూ, ఒక్కోసారి దుర్వాసనతోనూ ఉంటుంది. ఈ మార్పును పాత బియ్యం మార్పిడి అంటారు, మరియు ఈ స్థితి యొక్క అసహ్యకరమైన వాసనను పాత బియ్యం వాసన అంటారు. పాత బియ్యం ప్రధానంగా బియ్యం గింజల్లోని కొన్ని లిపిడ్‌ల కుళ్ళిపోవడం మరియు ఆక్సీకరణం చెందడం మరియు ఆక్సిజన్ చర్యలో తగ్గుదలలో కనిపించే జీవశక్తి బలహీనపడటం వల్ల వస్తుంది. పాత బియ్యాన్ని నిరోధించడానికి, బియ్యాన్ని తక్కువ-ఉష్ణోగ్రత గిడ్డంగిలో నిల్వ చేయండి, ఇది ఉష్ణోగ్రత మరియు తేమను 13 ° C కంటే తక్కువ మరియు ఉష్ణోగ్రత మరియు తేమ ఎక్కువగా ఉన్నప్పుడు సాపేక్ష ఆర్ద్రతను 70% కంటే తక్కువగా ఉంచగలదు, తద్వారా బియ్యం సాపేక్షంగా ఎక్కువ కాలం నిల్వ చేయబడుతుంది. నాణ్యతను త్యాగం చేయకుండా కాలం. .. జపనీయులకు, బియ్యం ప్రధానమైన ఆహారం మరియు పెద్ద మొత్తంలో తీసుకోవడం, కాబట్టి ఇది ఒక ముఖ్యమైన శక్తి వనరు మరియు ప్రొటీన్ యొక్క మూలంగా విస్మరించబడదు. అయినప్పటికీ, కాల్షియం మరియు విటమిన్లు వంటి తక్కువ-కంటెంట్ ఆహారాలు ఇతర ఉప-ఆహారాలతో భర్తీ చేయబడాలి. బియ్యం పిండిని ప్రధానంగా జపనీస్ స్వీట్లకు ఒక పదార్థంగా ఉపయోగిస్తారు. గ్లూటినస్ బియ్యాన్ని నీటితో కడుగుతారు మరియు మోర్టార్డ్ చేస్తారు, మరియు గ్లూటినస్ బియ్యాన్ని నీటితో కడుగుతారు మరియు పెద్ద మొత్తంలో నీటితో కడుగుతారు. వాటిలో డోమియోజి పౌడర్ ఒకటి. అదనంగా, గ్లూటినస్ బియ్యం పిండితో తయారు చేసిన బియ్యం నూడుల్స్, ఆవిరిలో ఉడికించిన మరియు ఎండబెట్టిన గ్లూటినస్ బియ్యాన్ని α-బియ్యం మరియు గ్లూటినస్ రైస్‌తో తయారు చేసిన ఇన్‌స్టంట్ రైస్ కేక్‌లు వంటి ఉత్పత్తులు ఉన్నాయి. సాకేతో పాటు, షోచు, మిరిన్, రైస్ వెనిగర్ మరియు మిసో వంటి బ్రూయింగ్‌కు బియ్యం ముఖ్యమైన ముడి పదార్థం.
→ ఆహారం
Tatsuyuki Sugawara

## ప్రపంచ బియ్యం ఉత్పత్తి మరియు ఎగుమతి పోకడలు

గోధుమలు మరియు మొక్కజొన్నలతో పాటు బియ్యం ప్రపంచంలోనే అత్యంత ముఖ్యమైన ధాన్యం, అయితే ప్రపంచంలోని బియ్యం ఉత్పత్తిలో ఎక్కువ భాగం బియ్యాన్ని ప్రధాన ఆహారంగా తినే ఆసియా దేశాలలో ఇప్పటికీ ఉంది. యుద్ధానికి ముందు ప్రపంచంలోని మొత్తం బియ్యం ఉత్పత్తి దాదాపు 150 మిలియన్ టన్నులు (1934-38 సగటు), ఇందులో 95% జపాన్‌తో సహా ఆసియా దేశాలచే ఉత్పత్తి చేయబడింది మరియు నేడు (1934-38 సగటు) 550 మిలియన్ టన్నులకు గణనీయంగా పెరిగింది. 1995లో, దానిలో 90% ఇప్పటికీ ఆసియా దేశాలచే ఉత్పత్తి చేయబడుతోంది (సంఖ్యలు ఫిర్ బరువు మరియు మొదలైనవి). వాటిలో, చైనా అతిపెద్ద ఉత్పత్తిదారుగా ఉంది మరియు రెండవ ప్రపంచ యుద్ధానికి ముందు, ఇది 20 మిలియన్ హెక్టార్ల విస్తీర్ణంతో 50 మిలియన్ టన్నులకు పైగా ఉత్పత్తి చేసింది, మరియు నేడు అది 31 మిలియన్ హెక్టార్ల విస్తీర్ణంతో 187 మిలియన్ టన్నులను ఉత్పత్తి చేసింది. ఉంది. ఇంతకు ముందు మరియు ఇప్పుడు కూడా, ప్రపంచంలోని బియ్యంలో మూడింట ఒక వంతు చైనా ప్రధాన భూభాగంలో ఉత్పత్తి చేయబడుతుంది. 1995లో, వరిని ఉత్పత్తి చేసే ప్రధాన దేశాలు చైనా, ఆ తర్వాత భారతదేశం, ఇండోనేషియా, బంగ్లాదేశ్, వియత్నాం, థాయిలాండ్, మయన్మార్ మరియు జపాన్ (టేబుల్) ఉన్నాయి. 2 ), పై ఎనిమిది దేశాలు ప్రపంచంలోని బియ్యంలో 84% ఉత్పత్తి చేసే ప్రధాన బియ్యం ఉత్పత్తి చేసే దేశాలు. అదనంగా, ప్రపంచం మొత్తం మీద యూనిట్ విస్తీర్ణంలో దిగుబడి పెరిగినప్పటికీ, పండించిన విస్తీర్ణం విస్తరణ ఉత్పత్తి పరిమాణం పెరుగుదలకు మరింత దోహదపడిందని గమనించాలి. పట్టిక 2 సాగు విస్తీర్ణం గణనీయంగా తగ్గినా యూనిట్ విస్తీర్ణంలో దిగుబడిని పెంచి ఉత్పత్తిని పెంచిన ఏకైక దేశం జపాన్ మాత్రమే కావడం గమనార్హం.

మార్గం ద్వారా, బియ్యం ప్రపంచ స్థూల దేశీయ ఉత్పత్తి యుద్ధానికి ముందు 150 మిలియన్ టన్నుల నుండి 550 మిలియన్ టన్నులకు 3.6 రెట్లు పెరిగింది, అయితే ప్రపంచ ఎగుమతి పరిమాణం 9.65 మిలియన్ టన్నుల నుండి 23.3 మిలియన్ టన్నులకు పెరిగింది. మూడు ప్రధాన ధాన్యాలలో బియ్యం మరియు గోధుమలు మరియు మొక్కజొన్న మధ్య నిర్ణయాత్మక వ్యత్యాసం ఇది. యుద్ధానికి ముందు, గోధుమలు 167.5 మిలియన్ టన్నులు ఉత్పత్తి చేయబడ్డాయి మరియు 17.3 మిలియన్ టన్నులు ఎగుమతి చేయబడ్డాయి, కానీ ఇప్పుడు (1995) అది 544 మిలియన్ టన్నులను ఉత్పత్తి చేస్తుంది మరియు 112 మిలియన్ టన్నులను ఎగుమతి చేస్తోంది. మొక్కజొన్న ఉత్పత్తి 115 మిలియన్ టన్నులు మరియు ఎగుమతి 10.2 మిలియన్ టన్నులు, కానీ 515 మిలియన్ టన్నుల ఉత్పత్తి మరియు ఎగుమతి పరిమాణం 78 మిలియన్ టన్నులు. రెండు సందర్భాల్లో, ఎగుమతి వృద్ధి రేటు మొత్తం ఉత్పత్తి వృద్ధి రేటు కంటే చాలా ఎక్కువ. గోధుమలు మరియు మొక్కజొన్న ఉత్పత్తిలో పెరుగుదల ఎగుమతి కోసం ఉత్పత్తిలో పెరుగుదల వలె నిర్వహించబడినప్పటికీ, బియ్యం ఉత్పత్తిలో పెరుగుదల ప్రాథమికంగా అన్నం తినే దేశాలలో స్వయం సమృద్ధి కోసం ఉత్పత్తిని పెంచే బలమైన లక్షణం.

మొత్తం ఎగుమతి పరిమాణం దాదాపు ఒకే విధంగా ఉంది, అయితే ప్రధాన ఎగుమతిదారులు ఇప్పుడు యుద్ధానికి ముందు ఉన్న వాటి కంటే చాలా భిన్నంగా ఉన్నారు. యుద్ధానికి ముందు ఎగుమతిదారులు మొదట బర్మా (ఇప్పుడు మయన్మార్), మరియు మాజీ ఫ్రెంచ్ ఇండోచైనా, థాయ్‌లాండ్ (దక్షిణ కొరియా, తైవాన్ కాలనీ నుండి తమ స్వదేశం జపాన్‌కు ఎగుమతులు, అంతర్జాతీయ మార్కెట్‌కు కాదు). ఈ మూడు ఆగ్నేయాసియా దేశాలు అంతర్జాతీయ మార్కెట్‌కు ప్రధాన సరఫరాదారులు. అయినప్పటికీ, థాయిలాండ్ ఇప్పటికీ ఎగుమతి చేసే ఏకైక దేశం, మయన్మార్ యొక్క ఎగుమతి పరిమాణం క్షీణించింది మరియు మాజీ ఫ్రెంచ్ ఇండోచైనా యొక్క లావోస్, కంబోడియా మరియు వియత్నాం నుండి ఎగుమతులు నిలిచిపోయాయి. రెండో ప్రపంచయుద్ధం తర్వాత కూడా ఈ ప్రాంతంలో కొనసాగిన యుద్ధమే కారణమని ప్రత్యేకంగా చెప్పనవసరం లేదు. బదులుగా, యునైటెడ్ స్టేట్స్ మరియు చైనా ఎగుమతిదారులుగా మారాయి. చైనా అధిక ధరల బియ్యాన్ని ఎగుమతి చేయడం, చౌక గోధుమలను దిగుమతి చేసుకోవడం వంటి విధానాలను కలిగి ఉంది, కాబట్టి ఎగుమతి చేసే దేశంగా ఇది కొద్దిగా ప్రత్యేకమైనది, అయితే యునైటెడ్ స్టేట్స్ గమనించాలి. గతంలో, బియ్యం అనేది థాయిలాండ్, బర్మా మరియు ఇండోచైనా వంటి తక్కువ దిగుబడుల ద్వారా చూపిన విధంగా, ఆదిమ ఉత్పాదకతపై ఆధారపడిన అభివృద్ధి చెందుతున్న దేశాల ఎగుమతి ఉత్పత్తి. థాయిలాండ్ యొక్క బియ్యం ఎగుమతులు ఇప్పటికీ ఆ పాత్రను కలిగి ఉన్నప్పటికీ, అమెరికన్ బియ్యం అధిక దిగుబడికి ప్రతీకగా అధునాతన వ్యవసాయ సాంకేతికత యొక్క ఉత్పత్తి. ఆస్ట్రేలియా, ఇటలీ మరియు ఈజిప్టులో బియ్యం ఉత్పత్తికి కూడా ఇది వర్తిస్తుంది మరియు బియ్యం ఎగుమతిదారులు అభివృద్ధి చెందిన దేశాలకు మారుతున్నారు.

గమనించండి, ఉరుగ్వే రౌండ్ వ్యవసాయ ఒప్పందం (1993) ఆధారంగా జపాన్ నిరంతరం బియ్యాన్ని కనీస యాక్సెస్ (కనీస దిగుమతి పరిమాణం) రూపంలో దిగుమతి చేసుకుంటుంది (1995లో దేశీయ వినియోగంలో 3%, 2000 6 సంవత్సరాల తర్వాత). సంవత్సరానికి 8%).

## జపనీస్ బియ్యం ఉత్పత్తి

20వ శతాబ్దం ప్రారంభం నుండి, జపాన్ ఎల్లప్పుడూ బియ్యం (ఫిగర్) కొరతగా ఉంది. 2 ) 1878-80లో, సగటు వార్షిక తలసరి వినియోగం (సాకే బియ్యం వంటి ప్రధాన ఆహారం కాకుండా ఇతర వినియోగంతో సహా) 115 కిలోలు, మరియు దేశీయ ఉత్పత్తి ప్రజల మొత్తం వినియోగాన్ని తగినంతగా కవర్ చేయలేదు మరియు ఇది ఎగుమతి చేయబడింది (3 సంవత్సరాలు) . మొత్తం ఎగుమతి పరిమాణం 140,000 టన్నులు, మొత్తం దిగుమతి పరిమాణం 20,000 టన్నులు మరియు వార్షిక సగటు ఎగుమతి 40,000 టన్నులు. ఇది చౌకగా దిగుమతి చేయబడిన నాన్జింగ్ బియ్యం). కొన్ని గ్రామీణ ప్రాంతాల్లో, మిల్లెట్ మరియు జపనీస్ మిల్లెట్ సాధారణ ఆహారాలుగా ఉపయోగించబడతాయి మరియు నగరాల్లో కూడా, చిన్న మరియు మధ్య తరహా ఫ్యాక్టరీ కళాకారుల ప్రధాన ఆహారం <గ్రిన్-వారి 1 షో-నో-చు-ని-రైస్ 2-గో> <నాన్జింగ్ రైస్-టు-గ్రైండ్ నుండి సగం-మిక్స్డ్ జెటాల్మోనో> (《 ఉద్యోగ నిర్మాణ సమాచారం >> అనుబంధం). బియ్యం, ముఖ్యంగా దేశీయ బియ్యం, ఆ సమయంలో అద్భుతమైన మంచివి. జాతీయాదాయంలో పెరుగుదల సహజంగా నాసిరకం వస్తువులైన మిల్లెట్, బార్న్యార్డ్ మిల్లెట్ మరియు గోధుమల నుండి సాధారణ వస్తువుల బియ్యం వరకు ప్రధాన ఆహారాన్ని కేంద్రీకరిస్తుంది మరియు వినియోగాన్ని పెంచుతుంది (Fig.). 2 ) మీజీ మరియు తైషో యుగాలలో తలసరి బియ్యం వినియోగంలో గణనీయమైన పెరుగుదల గమనించండి. 1891-95 నుండి, తలసరి బియ్యం వినియోగం 148.5 కిలోలకు చేరినప్పుడు, 1965-70 నాటికి, నేటి బియ్యం అదనపు యుగానికి నాంది పలికింది, జపాన్ బియ్యం దిగుమతి చేసుకునే దేశంగా మారింది, కానీ దిగుమతి చేసుకునే దేశంగా మారిన తర్వాత. తలసరి వినియోగం పెరుగుతూనే ఉంది, 1921-25లో 170 కిలోల గరిష్ట స్థాయికి చేరుకుంది. సేన్ కటయామా దీనిని "జపాన్‌లో ప్రజా ఉద్యమం యొక్క సాధారణ మేల్కొలుపు యొక్క మొదటి శక్తివంతమైన ప్రారంభం మరియు ఆధునిక విప్లవ ఉద్యమం యొక్క అగ్నిని బద్దలు కొట్టింది" అని విశ్లేషించారు. అన్నం అల్లర్లు 1918లో జరిగింది. తలసరి బియ్యం వినియోగం గరిష్ట స్థాయికి చేరిన సమయం, దేశీయంగా ఉత్పత్తి చేయబడిన బియ్యం సరఫరా కొరత మరింత ఎక్కువైన సమయం. సైబీరియన్ జోక్యంతో ముడిపడి ఉన్న సైనిక కొనుగోళ్లు మరియు US వ్యాపారుల ఊహాగానాల కారణంగా పెరిగిన బియ్యం ధరలు ట్రిగ్గర్‌లు అని ఖచ్చితంగా చెప్పవచ్చు, అయితే తలసరి వినియోగంలో పెరుగుదల మరియు దేశీయ సరఫరా కొరత ఈ ధోరణి.

తలసరి బియ్యం వినియోగం 1921-25లో గరిష్ట స్థాయికి చేరుకుంది మరియు క్షీణించింది. రెండవ ప్రపంచ యుద్ధం ముగిసిన వెంటనే ఆహార సంక్షోభం కాలంలో 46-50లో పదునైన తగ్గుదల మినహా, తలసరి వినియోగం 1921-25 నుండి నేటి వరకు దాదాపు అదే వేగంతో క్షీణిస్తోంది (Fig.). 2 ) షోవా యుగం యొక్క మొదటి సంవత్సరం 1926, కానీ షోవా యుగం ఆహారపు అలవాట్ల ఆధునికీకరణకు కూడా నాంది, అది నేటికి దారితీసింది-అన్నం మరియు మిసో సూప్ నుండి విరామం. అయితే, తలసరి వినియోగం తగ్గినప్పటికీ, జనాభా పెరిగింది, కాబట్టి 1921-25 కాలం తర్వాత మొత్తం వినియోగం పెరుగుతూనే ఉంది. రెండవ ప్రపంచ యుద్ధం సమయంలో 41-50 సంవత్సరాలలో తీవ్ర క్షీణత మరియు ఆహార సంక్షోభం యుగం తర్వాత ఒక అసాధారణ కాలం యొక్క దృగ్విషయంగా మినహాయించి, మీజీ యుగం తర్వాత 61-65 కాలం వరకు మొత్తం వినియోగం దాదాపు ఒకే విధంగా ఉంది. వేగంతో పెరుగుతూనే ఉంది (చిత్రం) 2 ) బియ్యం కోసం పెరుగుతున్న డిమాండ్‌కు ప్రతిస్పందనగా, దేశీయంగా ఉత్పత్తి చేయబడిన బియ్యం 20వ శతాబ్దంలో డిమాండ్‌ను పూర్తిగా తీర్చలేకపోయింది, అయితే తలసరి వినియోగం గరిష్ట స్థాయికి చేరుకునే వరకు ఉత్పత్తి అంతరం పెరగకుండా సరఫరా పెరిగింది. నేను వచ్చాను. ఏది ఏమైనప్పటికీ, తలసరి వినియోగం క్షీణించడం ప్రారంభించిన సమయం నుండి అవుట్‌పుట్ గ్యాప్ విస్తరిస్తుంది. ఎందుకంటే మొత్తం వినియోగం అంతకుముందు అదే వేగంతో పెరిగినప్పటికీ దేశీయ బియ్యం ఉత్పత్తి పెరుగుదల రేటు మందగించింది. 1878-80 కాలంలో 4.18 మిలియన్ టన్నుల నుండి 1916-20 కాలంలో 8.55 మిలియన్ టన్నులకు 39 సంవత్సరాల వార్షిక ఉత్పత్తి పెరుగుదల 1.8%. అయినప్పటికీ, 16-20లో 8.55 మిలియన్ టన్నుల నుండి 36-40లో 9.8 మిలియన్ టన్నులకు వార్షిక పెరుగుదల రేటు 0.7% మాత్రమే. ఇది గణనీయమైన మందగమనం ఉండాలి.

కొరియా మరియు తైవాన్ నుండి దిగుమతులు పెరుగుతున్న అవుట్‌పుట్ అంతరాన్ని పూరించాయి. బియ్యం దిగుమతుల గరిష్ట స్థాయి 1938 వరి ధాన్యం సంవత్సరంలో (నవంబర్ 1937-అక్టోబర్ 1938), మరియు ఆ సంవత్సరంలో పెద్ద మొత్తంలో 2.27 మిలియన్ టన్నుల బియ్యం దిగుమతి చేయబడింది, ఇది దేశీయ ఉత్పత్తి 9.95 మిలియన్ టన్నులలో 23%. బియ్యం దిగుమతులలో ఈ పదునైన పెరుగుదల జపాన్ ప్రభుత్వం యొక్క వలసరాజ్యాల బియ్యం విస్తరణ విధానం ద్వారా సృష్టించబడింది, ఇది బియ్యం అల్లర్లలో తీవ్రమైన సంక్షోభాన్ని అనుభవించింది, అయితే కొరియా మరియు తైవాన్ నుండి వచ్చే బియ్యం ధర దేశీయ బియ్యం కంటే 20 నుండి 30% చౌకగా ఉంది. , దిగుమతి చేసుకున్న బియ్యం పెరుగుదల దేశీయంగా ఉత్పత్తి చేయబడిన బియ్యంపై నిరుత్సాహకరమైన ప్రభావాన్ని చూపుతుంది. ఉత్పత్తి పెరుగుదల రేటు 1.8% నుండి 0.7%కి తగ్గడంలో ఒక అంశం ఉంది. అదనంగా, ఈ దిగుమతిని సమతుల్యం చేసే US సరఫరా మరియు డిమాండ్ విధానం యుద్ధకాల ఆర్థిక వ్యవస్థలో కూలిపోతుంది. ట్రిగ్గర్ 1939లో కొరియాలో కరువు కారణంగా ఆదాయంలో పెద్ద తగ్గుదల, కానీ అది ఒక్కటే కాదు. కొరియా మరియు తైవాన్‌లోని రైతులు చౌకగా ఉండే ఇతర ధాన్యాలను (మంచూరియా నుండి కూడా దిగుమతి చేసుకున్నారు) వారి ప్రధాన ఆహారంగా ఉపయోగించారు మరియు వారు ఉత్పత్తి చేసిన బియ్యాన్ని ఎగుమతి చేయడానికి ఒక రకమైన ఆకలి ఎగుమతి చేశారు. అది వ్యాపించి, ఆకలితో అలమటించడం అనవసరం మరియు స్వయంగా అన్నం తినడం ప్రారంభించింది. కొరియా మరియు తైవాన్‌లలో బియ్యం వినియోగం పెరగడం సహజంగానే ఎగుమతులను గణనీయంగా తగ్గిస్తుంది. అందువల్ల, ప్రభుత్వం దక్షిణాది బియ్యాన్ని దిగుమతి చేసుకోవడం ప్రారంభించింది, 1942లో ఆహార నియంత్రణ చట్టాన్ని రూపొందించింది మరియు బియ్యం మరియు గోధుమల వంటి ప్రధాన ఆహారాల కొరతను <పంపిణీ నియంత్రణ> (ఆర్టికల్ 1) (ఇది)గా విభజించడం ప్రారంభించింది. ఆహార నిర్వహణ వ్యవస్థ కంటెంట్ మారినప్పటికీ నేటికీ కొనసాగుతోంది). అయితే, యుద్ధం యొక్క విస్తరణ కారణంగా, రవాణా కష్టంగా మారింది, మరియు 1944 లో, దక్షిణ బియ్యం దిగుమతులు సున్నాగా మారాయి మరియు యుద్ధం ఓడిపోయింది. ఓటమి పాలైన వెంటనే, నగరవాసులు ఆహారం కోసం మాత్రమే కష్టపడాల్సి వచ్చింది. బియ్యం వినియోగం అట్టడుగున ఉన్న 1946 వరి ధాన్యం సంవత్సరంలో, తలసరి వినియోగం 81 కిలోలు, ఇది నేటి స్థాయికి సమానం, అయితే ఆ సమయంలో దాదాపు 60% కేలరీలు (ఇప్పుడు దాదాపు 20%) బియ్యం నుండి తీసుకోబడ్డాయి. పరిస్థితిలో తేడా ఉంది. ఇప్పుడు 81 కేజీలు అంటే తృప్తి అని అర్థం, కానీ ఆ సమయంలో అది ఆకలి అని అర్థం, మరియు దాని అర్థం పూర్తిగా భిన్నంగా ఉంటుంది.

ఓడిపోయిన సంవత్సరంలో వరి ఉత్పత్తి 5.87 మిలియన్ టన్నులు మాత్రమే. ఇది మీజీ శకం (1897-1906) 30ల స్థాయి. చల్లని వేసవి మరియు శరదృతువు తుఫానులు మరియు వరదలు మరియు వాతావరణం కూడా ఈ సంవత్సరం చెడుగా ఉన్నాయి. వాస్తవానికి, ఎరువులు వంటి పదార్థాలు లేవు. "10 మిలియన్ల మంది ఆకలితో మరణించే సిద్ధాంతం" గుసగుసలాడింది, <రైస్ ఫ్రెండ్ డెమో> (మే 12, 1946), < ఆహారం మేడే > (మే 19, అదే సంవత్సరం) జరిగింది మరియు ప్రదర్శనకారులు ఇంపీరియల్ ప్యాలెస్‌లోకి ప్రవేశించారు. వరి ఉత్పత్తిని పెంచడం అత్యంత తక్షణ కర్తవ్యం, భూసంస్కరణ వంటి చర్యలు కేంద్రీకరించబడతాయి, అయితే దీని ప్రభావం 1946-50 కాలంలో 8.65 మిలియన్ టన్నులు మరియు 51-55 కాలంలో 9.19 మిలియన్ టన్నులు. ఇది 56-60 కాలంలో 11.85 మిలియన్ టన్నుల రూపంలో కనిపిస్తుంది. యుద్ధానికి ముందు, 10 మిలియన్ టన్నుల కంటే ఎక్కువ రికార్డు 1933లో 10.62 మిలియన్ టన్నులు మాత్రమే, కానీ యుద్ధం తర్వాత అది 1955లో 11.85 మిలియన్ టన్నులు, 1959లో 12.5 మిలియన్ టన్నులు, 1987లో 13 మిలియన్ టన్నులు, 1987లో 14.45 మిలియన్ టన్నులు, 14.45 మిలియన్ టన్నులు మించిపోయింది. రికార్డ్‌ను అప్‌డేట్ చేయండి. రెండవ ప్రపంచ యుద్ధం తర్వాత వరి ఉత్పత్తి అభివృద్ధి అత్యంత వేగంగా జరిగిందని చెప్పవచ్చు.

## యూనిట్ ప్రాంతానికి పెరిగిన దిగుబడి

జపాన్‌లో వరి ఉత్పత్తి యొక్క లక్షణం ఏమిటంటే, ఉత్పత్తిలో పెరుగుదల ఇతర దేశాలలో వలె పంట విస్తీర్ణం పెరుగుదలపై ఎక్కువగా ఆధారపడి ఉండదు, కానీ యూనిట్ విస్తీర్ణంలో దిగుబడి పెరుగుదల ద్వారా గ్రహించబడుతుంది. దీని లక్షణాలు మీజీ యుగం నాటివి (Fig.) 3 ) మీజీ శకం (1877-1886) 10వ దశకంలో పండించిన విస్తీర్ణం 2.5 మిలియన్ హెక్టార్లకు మరియు 1910లలో 3 మిలియన్ హెక్టార్లకు పెరిగింది (యుద్ధానికి ముందు అత్యధికంగా 1932లో 3.25 మిలియన్ హెక్టార్లు, మరియు తర్వాత అత్యధికం 1960లో యుద్ధం 3.336 మిలియన్ హెక్టార్లు). అయితే, గరిష్ట విస్తీర్ణం 2.5 మిలియన్ హెక్టార్ల నుండి ప్రారంభించినప్పటికీ, విస్తీర్ణం పెరుగుదల 33% మాత్రమే. మరోవైపు, మొత్తం ఉత్పత్తి పరిమాణం 1878-79 కాలంలో 4.27 మిలియన్ టన్నుల నుండి 1965-69 కాలంలో 12.74 మిలియన్ టన్నులకు దాదాపు మూడు రెట్లు పెరిగింది. ఇది ఒక లక్ష్యం. మీజీ యుగం నుండి యూనిట్ ప్రాంతానికి దిగుబడి పెరుగుదల మూడు పురోగతులతో పురోగమించింది. (1) హెక్టారుకు 1700 కిలోల స్థాయి (నేడు భారతదేశం మరియు థాయ్‌లాండ్ స్థాయిగా పరిగణించవచ్చు). 2 ఫిర్ బరువు, టేబుల్ 2 (దయచేసి బ్రౌన్ రైస్ బరువు, మార్పిడి రేటు 80% కాకుండా ఇతర విలువలను హెక్టారుకు 2772 కిలోలకు సరిపోల్చండి. ఇది 1954 వరకు వార్షిక రేటు 0.24% పెరుగుదలతో 3018 కిలోలకు మరియు వేగవంతమైన పెరుగుదల కాలం (3) నుండి నేటి వరకు 1.7% వార్షిక రేటుతో 4560 కిలోలకు పెరిగింది.

(1) మీజీ వ్యవసాయ పద్ధతి స్థాపించబడిన మరియు విస్తరించిన కాలం. మాకో ఇనుయ్, ఉప్పు నీటి ఎంపిక, స్ట్రిప్ మొలకలు, షోజో నాటడం, అధిక ఎరువులు మరియు అధిక దిగుబడి రకాలు (కమిరికి, పేట్రియాటిక్, ఒమాచి) ప్రసిద్ధి చెందడం మరియు బంగారు ఎరువులు (చేపలు మరియు బీన్) యొక్క సాధారణీకరణ. ఇది శ్రమతో కూడిన భూ ఉత్పాదకతను అనుసరించే వ్యవసాయ పద్ధతి, మరియు దాదాపు 1960 వరకు, ఈ వ్యవసాయ పద్ధతి జపనీస్ వరి సాగు సాంకేతికత యొక్క ఫ్రేమ్‌వర్క్‌గా ఏర్పడింది.(2)లో స్తబ్దతకు సంబంధించి, ఫిష్ డ్రెగ్స్ మరియు బీన్ డ్రెగ్స్ వంటి సేంద్రియ ఎరువులు సల్ఫర్ చౌక వంటి అకర్బన ఎరువుల స్థానంలో ఉన్నాయి మరియు నేల సంతానోత్పత్తి క్షీణత అస్థిరతను పెంచింది, అయితే మొదటి ప్రపంచ యుద్ధం తర్వాత మరింత నిర్ణయాత్మకంగా యుద్ధానంతర మాంద్యం మరియు షోవా మాంద్యం తర్వాత ఏర్పడిన ఆర్థిక ఒడిదుడుకులు దీర్ఘకాలిక గ్రామీణ మాంద్యం (తక్కువ ధరల వలసవాద బియ్యం పరిచయం పెరుగుదలతో సహా)కి దారితీశాయి మరియు భూస్వాములపై ఒత్తిడి పెంచాలి.

మరియు యుద్ధకాల ఆర్థిక వ్యవస్థ ఉత్పాదకతలో అతి ముఖ్యమైన భాగం అయిన వ్యవసాయ శ్రామిక శక్తిని దోచుకుంది మరియు ఎరువులు వంటి ఉత్పత్తి పదార్థాలను పొందడం కష్టతరం చేసింది. స్తబ్దత అనివార్యమైంది. (3) 1950 తర్వాత తీవ్ర పెరుగుదల స్తబ్దత కాలాన్ని నిర్వచించిన అన్ని కారకాల రివర్స్ వల్ల సంభవించిందని చెప్పవచ్చు. భూ సంస్కరణలు రైతులకు స్వాధీన శక్తిని అందించి, ఉత్పత్తి చేయడానికి వారిని ప్రేరేపించాయి. జాతీయ పెట్టుబడి ద్వారా భూమి మెరుగుదల యొక్క ఉత్పత్తి స్థిరీకరణ ప్రభావం మరియు ఆహార నియంత్రణ వ్యవస్థ యొక్క ధర స్థిరీకరణ పనితీరు ఉత్పత్తిని పెంచడానికి రైతుల ప్రయత్నాలు నేరుగా ఆదాయ మెరుగుదలతో ముడిపడి ఉన్నాయని హామీ ఇస్తుంది మరియు దాని పైన, ప్రతి ప్రాంతీయకు సరిపోయే చిన్న నీటిపారుదల (ట్యాంకన్) పరిస్థితి. ) ఇయర్ నంబర్ రకం ఎరువులు-తట్టుకోగల దిగుబడిని పెంచే రకాలు (హోయోకు, ఫుజిసాకా నం. 5, రీమీ, మొదలైనవి) అభివృద్ధి చేయబడ్డాయి మరియు స్ప్లిట్ ఫెర్టిలైజేషన్ పద్ధతి, అడపాదడపా నీటిపారుదల మరియు తెగులు నియంత్రణ సాంకేతికత వంటి రకాలకు తగిన ఫలదీకరణ నిర్వహణ పద్ధతులు, క్రమపద్ధతిలో వ్యాప్తి చెందాయి. ఈ ప్రభావం దేశవ్యాప్తంగా యూనిట్ దిగుబడి స్థాయిని పెంచింది, అయితే యూనిట్ దిగుబడి పెరుగుదలతో సహా ఉత్పత్తిని పెంచే ప్రభావంలో పెద్ద ప్రాంతీయ వ్యత్యాసాలు ఉన్నాయి మరియు ఉత్పత్తిని పెంచే ప్రభావం హక్కైడో, తోహోకు, హోకురికు, కింకి, చుగోకు, షికోకు మొదలైన వాటిలో ఎక్కువగా ఉంది. ఇది తక్కువగా ఉంది మరియు బియ్యం ఉత్పత్తి చేసే ప్రిఫెక్చర్ల క్రమం గణనీయంగా మారింది. యుద్ధానికి ముందు ఉత్పత్తి అత్యధికంగా ఉన్నప్పుడు, పాశ్చాత్య ప్రాంతంలోని సాగా (హెక్టారుకు 3890 కిలోలు), నారా (3790 కిలోలు), ఒసాకా (3600 కిలోలు), కగావా (3520 కిలోలు) మరియు ఇతర ప్రిఫెక్చర్లు యూనిట్ ప్రాంతానికి దిగుబడి క్రమాన్ని ఆక్రమించాయి. అవరోహణ క్రమంలో జపాన్. (గణాంకాలు 1934-38 సగటు). తూర్పు జపాన్‌లో యమనాషి (3470 కేజీలు) 5వ స్థానంలో, ఇషికావా (3320 కేజీలు) 8వ స్థానంలో నిలిచారు. అయితే, 1968లో ర్యాంకింగ్‌ను పరిశీలిస్తే, యుద్ధానంతర కాలంలో అత్యధికంగా 14.45 మిలియన్ టన్నులు పెరిగినప్పుడు, యమగటా (5690 కిలోలు), అకితా (5430 కిలోలు), నగానో (5350 కిలోలు), అమోరి (5200 కిలోలు), మరియు నీగాటా (5180 కిలోలు) ) ఉన్నత స్థానంలో నిలిచాయి. తోహోకు మరియు హోకురికు ప్రిఫెక్చర్లు ఆక్రమించబడ్డాయి. పశ్చిమ జపాన్‌లో, సాగా (4980 కిలోలు) 10వ స్థానంలో 9వ స్థానంలో మాత్రమే ఉంది. యుద్ధానికి ముందు, అత్యల్ప ర్యాంక్‌లో ఉన్న హక్కైడో (2070 కిలోలు) కూడా 1968లో 11వ స్థానానికి చేరుకుంది, పశ్చిమ జపాన్ నుండి తూర్పు జపాన్‌కు వరి సాగు కేంద్రం మారిందని ప్రతీకాత్మకంగా చూపిస్తుంది.

బియ్యం ఉత్పత్తి రికార్డు స్థాయికి చేరిన సమయం మొత్తం వినియోగం క్షీణించిన సమయం కావడం చరిత్రలోని విడ్డూరం. 20వ శతాబ్దం ప్రారంభం నుండి నిరంతరం బియ్యం దిగుమతి చేసుకునే దేశం యొక్క పరిస్థితిని ఎట్టకేలకు అధిగమించగలిగిన సమయం నుండి, అధిక ఉత్పత్తిని ఏమి చేయాలనేది అతిపెద్ద వ్యవసాయ విధాన సమస్యగా మారింది మరియు నేటికీ కొనసాగుతోంది. ఉత్పత్తి కోత విధానం 1970 నుండి అమలు చేయబడింది (< ఉత్పత్తి సర్దుబాటు >), వరి ఉత్పత్తి ప్రస్తుతం కఠినమైన పంట పరిమితులలో ఉంది. అదనపు యుగంలో పంపిణీని నియంత్రించడానికి ఉపయోగించే ఆహార నిర్వహణ వ్యవస్థ కూడా సవరించబడింది. స్వచ్ఛంద పంపిణీ బియ్యం గుర్తింపు వచ్చింది. స్వీయ-పంపిణీ బియ్యం వ్యవస్థ కోషిహికారి మరియు ససానిషికి వంటి అధిక-నాణ్యత వరి సాగును పరిస్థితులకు అనుగుణంగా లేని ప్రాంతాలకు విస్తరించింది, ఇది వాతావరణ మార్పులకు ఎక్కువ అవకాశం ఉంది. 1980-83లో నాలుగు సంవత్సరాల చలి దెబ్బతినడానికి ఇది ఒక కారణం.
→ బియ్యం ధర
ఇసోషి కాజీ

# జపనీస్ మరియు బియ్యం

## పురాతన మరియు మధ్యయుగ

జోమోన్ కాలం చివరిలో వ్యవసాయం ప్రారంభమైంది, మరియు క్యుషు ప్రాంతంలో వరి కూడా సాగు చేయబడింది, అయితే యాయోయి కాలంలో, వివిధ ప్రదేశాలలో వరి సాగు విస్తృతంగా ఆచరించబడింది. యమటో ఇంపీరియల్ కోర్టు యుగంలో, ఇది ఇంపీరియల్ కోర్టుకు చెల్లించబడుతుంది పన్ను ప్రధానంగా వరి విత్తనాలు మరియు విత్తనాలతో కూడి ఉంటుంది. షోసోయిన్ డాక్యుమెంట్స్‌లోని కొన్ని దేశాల పన్ను పుస్తకాలను పరిశీలిస్తే, మూడు రూపాల్లో చెల్లించవచ్చు: ధాన్యం, బియ్యం మరియు బియ్యం కేక్, మరియు సత్సుమా, సురుగ, మొదలైనవి. బంగో, కియో మరియు ఇతరులలో, బియ్యం గింజలతో పాటు మిల్లెట్‌ను బియ్యం పిండిగా చెల్లిస్తారు. మిల్లెట్ విషయానికొస్తే, ధాన్యాలు మరియు మిల్లెట్ ఉన్నాయి, కానీ చాలా మిల్లెట్ ఉన్న సత్సుమాలోని రెండు కౌంటీలలో కూడా ఇది బియ్యంలో 25%. సాధారణ బియ్యం ప్రధానంగా బియ్యం గింజలు అని చెప్పవచ్చు. లెమ్మా అనేది బ్రౌన్ రైస్, దాని నుండి షెల్ తొలగించబడింది మరియు లెమ్మా అనేది తలపై నుండి కత్తిరించబడిన స్పైక్‌లతో కూడిన ఫిర్ చెట్టు, మరియు కట్టలు మరియు బంచ్‌ల యూనిట్లలో లెక్కించబడుతుంది. 20 మూటల బియ్యాన్ని పట్టుకోవచ్చని, ఒక్క రాయి బియ్యాన్ని వాడవచ్చని చెప్పారు. బియ్యం ఎండిన బియ్యం మరియు దీర్ఘకాలిక నిల్వను తట్టుకోగలదు. ఎన్ర్యాకు ప్రత్యామ్నాయ వేడుకపై 799 (ఎన్ర్యాకు 18) డైజో-కాన్షో పాత రోజుల్లో వలే పన్ను చెల్లించాలని చెప్పింది, ఎందుకంటే భూమిని బట్టి వరిలో ప్రారంభ మరియు ఆలస్యం విత్తనాలు ఉన్నాయి. ' అన్నం అంతా గింజలుగా చేస్తే పొద్దున్నో, ఆలస్యమో తేడా ఉండదు కాబట్టి, ఎన్ర్యాకు తిరిగి వస్తుందని అంటారు. సాధారణ బియ్యంలో బియ్యం నిష్పత్తి 20 కట్టలు మరియు 1 రాయిగా మార్చబడినప్పుడు మరియు ధాన్యం మొత్తానికి నిష్పత్తి అనేక% మరియు పది% కంటే ఎక్కువగా ఉంటుంది. కొకుగాను భద్రపరచి, విత్తనాలుగా ఉపయోగించమని ఇది బహుశా ప్రార్థన.

పన్ను యొక్క ఉద్దేశ్యం కర్మకాండలు మరియు ప్రజా సేవలో ఉన్నవారికి బియ్యం సరఫరా చేయడం మాత్రమే కాదు, కారణజన్ములకు కూడా. సామ్రాజ్య న్యాయస్థానానికి మరియు ప్రభుత్వానికి సేవ చేసే వ్యక్తుల ఆహారం అన్నం మీద ఆధారపడి ఉందని చూడవచ్చు. వివిధ చారిత్రక ఆధారాల ప్రకారం, బియ్యానికి బ్లాక్ రైస్, వైట్ రైస్ మరియు రెడ్ రైస్ వంటి పేర్లు ఉన్నాయి, అవి తెల్లటి స్థాయి కారణంగా ఉన్నాయి. బ్లాక్ రైస్ బ్రౌన్ రైస్, వైట్ రైస్ అంటే వైట్ రైస్. నల్ల బియ్యం డైజోకై మరియు షింటోకై వంటి షింటో ఆచారాలకు, అలాగే తాత్కాలిక ఇతర విధులకు మరియు దిగువ స్థానాల్లో ఉన్న వ్యక్తులకు జీతాల కోసం ఉపయోగిస్తారు. ఇది ఎంజీ-షికిలోని వివిధ ప్రదేశాలలో గుర్తించబడింది, ఉదాహరణకు, "ఒకే 50 ఏళ్ల సేవకుడికి ఆహారం, రెండు నల్ల బియ్యం కత్తులు మరియు రెండు ఉప్పు కత్తులు." ఒరిబె త్సుకాసాలో పనిచేసే నేత కార్మికులలో, సన్నకారు యంత్రాల నేత కార్మికులకు రోజుకు 1 చదరపు తెల్ల బియ్యం ఇస్తారు, అయితే సాధారణ చేనేత కార్మికులు, సహాయకులు మరియు మెకానిక్‌లకు రోజుకు 2 చదరపు నల్ల బియ్యం ఇస్తారు. ing. తగ్గుదల రేటును పరిశీలిస్తే, ఈ రెండు పరిమాణాలు ఒకే విధంగా ఉంటాయి. ఇది బ్రౌన్ రైస్ డైట్ అని ఇది వెంటనే సూచించనప్పటికీ, ఇంపీరియల్ కోర్ట్‌లో ఉద్యోగం చేసేవారు మరియు నైపుణ్యం లేని పనిలో నిమగ్నమై ఉన్నవారు బ్రౌన్ రైస్ తినవచ్చని చెప్పవచ్చు.

దీనితో పాటు, బంక బియ్యం మరియు బంక బియ్యం మధ్య వ్యత్యాసం ఉంది. నేడు, ఇది రైస్ కేక్ మరియు రైస్ కేక్ మధ్య వ్యత్యాసం, కానీ పురాతన చారిత్రక పదార్థాలలో కనిపించిన జీతం లేదా వినియోగంలో అటువంటి వ్యత్యాసాన్ని గుర్తించడం కష్టం. 《 ఎంకి-షికి 》 ఓజెన్‌లో కనిపించే వివిధ పుణ్యక్షేత్రాల పండుగలలో ఇతర జీతంలో స్వల్ప వ్యత్యాసం ఉన్నప్పటికీ, గ్లూటినస్ బియ్యం మొత్తం దాదాపు తెల్ల బియ్యంతో సమానంగా ఉంటుంది. నెలవారీ, జూలై, సెప్టెంబరు విభాగాలకు ఛార్జీలు ఒకే విధంగా ఉంటాయి మరియు బంక బియ్యం మొత్తం ఒకే విధంగా ఉంటుంది. ' గ్లూటినస్ రైస్ 1 నుండి 2 స్క్వేర్స్ 7 గో 5 ㄅ మొదలైనవి. రైస్ కేక్ అని వ్రాసిన వాటిపై అదే మొత్తంలో మోచి మరియు మోచి కూడా వ్రాయబడుతుంది. ఆ సమయంలో బియ్యాన్ని జింగ్ (కోషికి)తో ఉడకబెట్టడం దీనికి కారణం కావచ్చు. నీటితో వండిన నేటి అన్నం గంజి యొక్క ఘన గంజి.

మధ్యయుగ మేనర్ వ్యవస్థలో కూడా, ప్రతి పొరలో ఆహారం యొక్క వాస్తవ స్థితిని విస్తృతంగా తెలియజేసే కొన్ని చారిత్రక పదార్థాలు ఉన్నాయి. మానేరు స్వామికి ప్రతి సంవత్సరం వస్తుంది వార్షిక నివాళి ప్రతి రకం మొత్తం మీద కొన్ని అధ్యయనాలు ఉన్నాయి. అయితే, ఉదాహరణకు, 1407లో (Oei 14), చోకోడో భూభాగం యొక్క వార్షిక నివాళి, ఇది ఇంపీరియల్ భూభాగాలలో ఒకటి మరియు జిమ్యోయిన్ లైన్ యొక్క భూభాగం, ఇది 4140 రాళ్ల బియ్యం, మరియు ఇతర ఇతర ధాన్యాలు లేవు, నూనె మరియు పట్టు వంటివి. , దారం, పత్తి, తెల్లటి వస్త్రం, బొగ్గు, కాగితం, కలప కట్టెలు, ధూపం, చిన్న గడ్డి చాపలు (బదులుగా), లక్క. అలాగే, 1266లో (Bun'ei 3), టోజీ రియోటాన్‌బా ఒయామాసోలో రైయోక్ వాటా ప్రధానంగా 200 రాళ్ల బియ్యం మరియు 10 రాళ్ల గోధుమలు.麵 6 టన్నుల గోధుమలు మరియు 120 బియ్యం కేక్ ముక్కలతో పాటు, చిన్న మొత్తాలలో బ్రాకెన్, కాగితం, గుడ్డ, మిఠాయి, కాచిగురి, స్వీట్ చెస్ట్‌నట్, ముడి చెస్ట్‌నట్, లక్క, తోచి మరియు కుషిగాకి , షియోయో, నోరో, గోబో, కొన్యాకు, సుకుషి, హోషివరాబి, కురుమి, హిరాటాకే, పియర్, పండిన ఖర్జూరాలు, బ్రాకెన్ బంచ్‌లు, దారాలు మరియు నూనెలు, అలాగే టబ్‌లు, సుగోమో మరియు తమత్సుత్సు ఉన్నాయి. మానేరు స్వామివారి ఆహారం ప్రధానంగా అన్నం అని స్పష్టమవుతోంది.

అన్నం ఆహారం అన్ని స్థాయిల ప్రజలకు వ్యాపించిందా అనేది చారిత్రకంగా నిర్ధారించడం సాధ్యం కాదు. అయితే, 715లోని ఫాక్స్‌టైల్ మిల్లెట్ (రీగేమ్ 1), మిల్లెట్‌ను బియ్యం బదులుగా వరి ధాన్యంగా చెల్లించడానికి అనుమతించింది, మిల్లెట్ "చాలా కాలం మద్దతు ఇచ్చిన తర్వాత ఓడిపోలేదు" అని పేర్కొంది మరియు గోధుమ సాగును ప్రోత్సహించింది. 723 (యోజో 7) ఫాక్స్‌టైల్ మిల్లెట్ గోధుమలు అత్యంత ముఖ్యమైనవి మరియు పేదరికం సమయంలో మెరుగైన మోక్షం లేదని పేర్కొంది. గోధుమలు, సోయాబీన్స్, అడ్జుకి బీన్స్, జపనీస్ మిల్లెట్ మొదలైనవి నారా మరియు హీయన్ కాలాల్లోని వివిధ చారిత్రక పదార్థాలలో కనిపిస్తాయి. అవా ప్రావిన్స్‌లోని యోషికురాలో మిల్లెట్ నిల్వ చేయబడిందని కూడా తెలుసు, మరియు కొంతమంది సాధారణ ప్రజలు కొన్ని ప్రాంతాలలో పొలాల్లో మిల్లెట్ తిన్నారని ఊహించవచ్చు.

బియ్యం ప్రధానమైన ఆహార పదార్థం మాత్రమే కాదు, సాకే మరియు అమేజ్ కోసం ఒక ముడి పదార్థం, మరియు సాకే మరియు ఇతర చేర్పుల ఉత్పత్తిలో కూడా ఉపయోగించబడుతుంది మరియు సేక్ గ్రౌండ్స్ ఊరగాయ కూరగాయలకు ముడి పదార్థంగా ఉపయోగించబడుతుంది. తెలిసిపోయింది. పురాతన కాలం నుండి జపనీస్ ఆహార సంస్కృతికి బియ్యం కేంద్రంగా ఉంది.

## ప్రారంభ ఆధునిక కాలం

### ఆహారంగా అన్నం

పురాతన కాలం నుండి బియ్యం జపనీస్ ఆహారానికి ప్రతినిధిగా చెప్పబడింది, అయితే ఇది చాలా పాతది కాదు, ప్రతి పార షోవా యుగం యొక్క యుద్ధానికి పూర్వం వలె విస్తృతంగా ప్రధానమైన ఆహారంగా మారింది. ప్రారంభ ఆధునిక కాలానికి జాతీయ ఉత్పత్తి గణాంకాలు లేనందున, వ్యక్తిగత కేసుల ద్వారా తెలుసుకోవడం తప్ప వేరే మార్గం లేదు. కాబట్టి, 1878-82లో (మీజీ 11-15) సగటు వరి దిగుబడి (మెట్టప్రాంతపు బియ్యం మరియు గ్లూటినస్ బియ్యంతో సహా) ఎడో కాలం ముగిసే సమయానికి రాష్ట్రానికి దగ్గరగా ఉంది అనే కోణంలో చూస్తే, ఇది 29.74 మిలియన్ రాళ్లకు పైగా ఉంది. , మరియు అదే కాలంలో బియ్యం దిగుమతులు మరియు ఎగుమతుల మొత్తం జోడించబడుతుంది లేదా తీసివేయబడుతుంది. , ఆ కాలంలో సగటు మొత్తం జనాభా 36.35 మిలియన్లకు దేశీయ బియ్యం సరఫరా 29.53 మిలియన్ రాళ్లు. ఈ సంఖ్య సంవత్సరానికి 8 టన్నులు, 1 చతురస్రం మరియు 2 గోలు, ఇది యుద్ధానికి ముందు షోవా కాలంలో ఒక వ్యక్తికి వార్షిక వినియోగం కంటే తక్కువగా ఉంది, ఇది సాధారణంగా రాయికి 1 టన్నుగా పరిగణించబడుతుంది. అదే పద్ధతిలో తలసరి వార్షిక బియ్యం సరఫరాను లెక్కించినప్పుడు, ఇది 1878 <వ్యవసాయ ఉత్పత్తుల పట్టిక>లో 7 నుండి 7 చతురస్రాలు 2 మరియు 1875 <ప్రిఫెక్చురల్ ప్రొడక్ట్ టేబుల్>లో 7 నుండి 2 చతురస్రాలు. ఎడో కాలం ముగిసిందని ఊహిస్తే కూడా, ఈ పరిమాణం కంటే తక్కువ మొత్తం ఉండే అవకాశం ఉంది. ఈడో కాలంలో ఉత్పత్తి అయిన బియ్యం మొత్తం ఎంత అనేది తెలియనప్పటికీ, సాగు చేసిన భూమిలో సుమారు 40% రాతి ఎత్తును ఈ సంవత్సరం ప్రభువులకు నివాళిగా చెల్లిస్తారు. దీనికి తోడు ఏటా నివాళులు అర్పించడం, అన్నం పెట్టే వివిధ పాత్రలు. దీని నుండి, సమురాయ్ తరగతి మరియు రైతుల మధ్య బియ్యం వినియోగంలో పెద్ద వ్యత్యాసం ఉంటుందని అంచనా. ఈ విభజన నిష్పత్తి తెలియనప్పటికీ, పట్టణ నివాసితులు మరియు మాజీ సమురాయ్ ప్రజలు సంవత్సరానికి ఒక రాయి బియ్యాన్ని వినియోగిస్తారని భావించబడుతుంది మరియు జనాభా 4 మిలియన్లుగా అంచనా వేయబడింది, ఇది మిగిలిన 31 మిలియన్ల మందిలో ఒకరు. 1878 నాటి బియ్యం సరఫరా ప్రమాణం ఆధారంగా తలసరి వార్షిక వినియోగం 7 నుండి 2 చతురస్రాలు మరియు 5 గో. ప్రారంభ మీజీ కాలం కోసం అటువంటి అంచనా వేసిన తర్వాత, ఎడో కాలంలో రైతులు బియ్యం వినియోగ స్థితిని చూపించే కొన్ని మెటీరియల్‌లను చూద్దాం. .

Genroku (1688-1704) వరకు, రైతుల ఆహారం యొక్క వాస్తవ పరిస్థితిని చెప్పగల డేటా లేదు. ఆ సమయంలో కిషూ కినోకావా నది వెంబడి ఉన్న ఒక వ్యక్తి "లోకల్ స్టోరీ (సైకోకి)" పుస్తకం యొక్క వివరణ ప్రతీకాత్మకమైనది. ఇది <న్యూ ఇయర్ గోసెక్కు బాన్ షింటో ఆచారం, సంవత్సరంలో 26వ రోజు US జీతం (టేబ్) డిక్లరేషన్> అని వ్రాయబడింది. 2 పట్టణాల వరి పొలాలు, 5 మెట్ల పొలాలు, కొకుడక 31 రాళ్లతో కూడిన అప్పటి పెద్ద నిర్వహణ ఆదాయ వ్యయాల లెక్కలు ఈ పుస్తకంలో పొందుపరిచారు. సంవత్సరానికి 26 రాళ్లు కప్పం, 13 రాళ్ల బియ్యం, 5 రాళ్లు గోధుమలు, 40 రాళ్ల గోధుమలు మరియు ఇతర చిరుధాన్యాలు చేతిలో మిగిలి ఉన్నాయి, అయితే వీటిలో చాలా వరకు అమ్ముడవుతాయి, 17 రాళ్ళ బార్లీ, 7 నుండి 5 గళ్లు మరియు 5 రాళ్లు పగుళ్లు, 6 నుండి 8 వరకు పెట్టె 10 మంది రోజువారీ భోజనానికి ఉపయోగించబడుతుంది. ఒక వ్యక్తి రోజుకు 3 గోల అన్నం తిన్నా కూడా గత 26 రోజుల బియ్యం మొత్తం 7 చతురస్రాలు మరియు 8 గోలు మాత్రమే. ఇక్కడ, బ్రౌన్ రైస్ మొత్తాన్ని వార్షిక నివాళి బియ్యంగా ఉపయోగిస్తారు. బియ్యం పొట్టు మినహా బ్రౌన్ రైస్ అనేది ఎడో కాలంలో వార్షిక ట్రిబ్యూట్ బియ్యం, మరియు "మినిస్ట్రీ ఆఫ్ ప్రైవేట్ అఫైర్స్" మొదలైన వాటి ప్రకారం, జాగ్రత్తగా ఎంపిక చేసిన బియ్యాన్ని చెల్లించాలి. ప్రాంతం ప్రకారం, పర్వత ప్రాంతాల వంటి కొన్ని ప్రదేశాలు ఉన్నాయి, కానీ పంపిణీ ఖచ్చితంగా నిర్ధారించబడలేదు. వరి పండించే రైతులు ప్రధానంగా గోధుమలు మరియు మినుములను తింటారు. 1707లో (Hoei 4), కాగా ఇషికావా-గన్ యొక్క "టిల్లేజ్ స్ప్రింగ్ ఆటం" ఎత్తులో 50 రాళ్ల బ్యాలెన్స్ గణనను ఉంచింది. పండించిన పంట 57 రాళ్లు 7 టన్నుల బియ్యం, 20 బేళ్ల రేప్‌సీడ్, 15 నుండి 20 బేళ్ల పెద్ద గోధుమలు, 25 రాళ్ల వార్షిక నివాళి, 2 రాళ్ల గ్రామం ఉరి, 1 రాయి సీడ్ ఫిర్ రైస్ 3 టన్నులు, వివిధ అవసరాలకు విక్రయించబడ్డాయి. ఒక సంవత్సరం. 25 రాళ్లు మరియు 4 టన్నుల బియ్యం ఉన్నాయి, మరియు 3 రాళ్ళు మరియు 8 నుండి 6 చతురస్రాల మిగిలిన బియ్యం మరియు పెద్ద గోధుమలు ఒక సంవత్సరం పాటు భోజనానికి మద్దతు ఇస్తాయి. ఫిర్‌ను క్రమబద్ధీకరించేటప్పుడు కనిపించే పిండిచేసిన బియ్యం మరియు సార్డినెస్‌తో చేసిన వదులుగా ఉండే పిండితో చేసిన డాంగో కూడా ఆహార పదార్థం, మరియు కగాటా యొక్క రైతు కూడా <గోధుమ ఒక రైతు మేత (ఆహారం)>తో జీవిస్తాడు. నేను చేస్తున్నాను. పచ్చిమిర్చి, కాన్పో, ముల్లంగి మొదలైనవి మిల్లెట్‌ను కేంద్రంగా చేసే అటువంటి భోజనంలో గంజికి పదార్థాలుగా కూడా ఉపయోగిస్తారు, మరియు బియ్యం స్వామికి వార్షిక నివాళి మరియు పట్టణానికి విక్రయించడం తప్ప మరేమీ కాదు.

తోకుగావా షోగునేట్ చివరిలో, బియ్యం క్రమంగా రైతుల జీవితాలకు జోడించబడింది. టెన్పో (1830-44) తర్వాత సంకలనం చేయబడిన చోషు వంశం యొక్క "ప్రపోజల్ ఫర్ ది ప్రపోజల్ ఆఫ్ ది చోషు క్లైమేట్" నుండి కొన్ని ఉదాహరణలు ఇస్తాను. ఈ పుస్తకంలో, ఒక వ్యక్తికి వార్షిక ఆహారాన్ని ఒక జోన్‌గా విభజించారు, ఇక్కడ బియ్యం మరియు ఇతర ధాన్యాలు మొత్తం 1 రాయి 4 నుండి 4 చతురస్రాలు (రోజుకు సుమారు 4 గోధు) మరియు అదే 1 రాయి మిగులు (రోజుకు 3 గో) విభజించబడిన జోన్‌గా విభజించబడింది. ప్రతి గ్రామంలోకి. ఇది బియ్యం, ఇతర ధాన్యాల దిగుబడి, వార్షిక నివాళి మరియు జీవన ఖర్చులను ఎలా తీర్చాలో వివరిస్తుంది. దాని ప్రకారం, సకురాబాటాకే గ్రామంలో (ప్రస్తుతం యమగుచి నగరం), 89 పట్టణాల నుండి వరి దిగుబడి మరియు వరి పొలాల్లో 3 తాన్లు మరియు 23 పట్టణాలు మరియు పొలాల్లో 7 టాన్లు 1518 రాళ్లు, 4 నుండి 9 చతురస్రాలు. వీటిలో 835 రాళ్లు వార్షిక నివాళికి వినియోగిస్తారు, 8 టన్నులు అమ్ముతారు, 138 రాళ్లు 5 టన్నులు, మరియు ప్రైవేట్ ఆహారం కోసం ఉపయోగించే బియ్యం 345 రాళ్లు, 1 నుండి 5 చతురస్రాలు. ఇది మొత్తం ఉత్పత్తిలో 23%. మొత్తం జనాభా 5 నుండి 8 చతురస్రాలు మరియు 5 గో. రైతులు కూడా వరి పొలాల వద్ద అన్నం తింటున్నారు. ఇతరులు 5 నుండి 8 చతురస్రాల గోధుమలు మరియు ప్రతి వ్యక్తికి 2 నుండి 7 చతురస్రాల మిల్లెట్‌లో స్వయం సమృద్ధిగా ఉంటారు మరియు వంశ అధికారులు పరిగణించే ప్రామాణిక వార్షిక 1 రాయి 4 నుండి 4 చతురస్రాలకు అనుగుణంగా ఉంటారు. మరోవైపు, కుగా గ్రామంలో (ప్రస్తుతం సువో ఓషిమా టౌన్, ఓషిమా కౌంటీ, యమగుచి ప్రిఫెక్చర్), ఒక వ్యక్తికి సంవత్సరానికి ఆహారం 2 నుండి 8 చతురస్రాల బియ్యం, 2 నుండి 4 చతురస్రాల గోధుమలు, 5 చతురస్రాల వివిధ గింజలు మరియు కరైమో. ఈ గ్రామం 2 నుండి 5 చతురస్రాల వరకు వివిధ రకాల ధాన్యాలు, 1 నుండి 4 చతురస్రాల డైకాన్ ఇతర ధాన్యాలు మరియు 9 నుండి 7 చతురస్రాల 8 గోలను కవర్ చేయడంలో స్వయం సమృద్ధిగా ఉంది. హిరోస్ విలేజ్ (ప్రస్తుతం నిషికి-చో, కుగా-గన్) విషయంలో సుకిడేట్ నుండి బియ్యం అందుతుంది, ఒక వ్యక్తి సంవత్సరానికి 2 నుండి 5 నుండి 6 చతురస్రాల బియ్యం తింటాడు, అయితే ఇది రోజుకు 0.6 నుండి 6 వరకు ఉంటుంది. 0.8 గంటలకు, మేము గోధుమలు, మిల్లెట్, బంగాళాదుంపలు మరియు ముల్లంగిని ప్రామాణిక 3 గోకు అనుగుణంగా తింటాము. టెన్పో ఏడాది గడిచిన తర్వాత, రైతులు కొంత మొత్తంలో అన్నం తింటారని వంశ అధికారులు భావించడం ప్రారంభించారు, కాని రైతులు వారు ఉత్పత్తి చేసిన బియ్యంలో ఎక్కువ భాగాన్ని వంశానికి వార్షిక నివాళిగా మరియు పట్టణ ప్రజలకు చెల్లించారు. ఇది సరఫరా చేయబడిన ఉనికి.

ఎడో కాలంలో ప్రభువులు మరియు సామంతుల జనాభా ఖచ్చితంగా తెలియదు. ఆ పార యొక్క వారసుడు మీజీ యుగంలో కజోకు మరియు సమురాయ్‌గా పరిగణించబడ్డాడు. ఈ సంఖ్య దాదాపు 1.9 మిలియన్లు. కుటుంబ ఉద్యోగులు వంటి ఒకే ఇంటిలో నివసించే వారిని చేర్చుకున్నా, అది 3 మిలియన్ల కంటే తక్కువగా ఉంటుంది. వార్షిక నివాళి ఆదాయంతో వారి జీవితాలకు మద్దతు ఉంది. డైమ్యో, హటామోటో మరియు జికాటా చిగ్యో యొక్క సామంతులు ప్రతి ఒక్కరు వారి జ్ఞాన స్థలం నుండి వారి వార్షిక నివాళిని వారి జీవితాలకు ఆధారం, మరియు కురమై బియ్యం జీతం యొక్క సామంతులు చెల్లించే బియ్యంపై జీవిస్తారు. తొలివార్షిక సన్మానంలో ఈ ఏడాది వరి ప్రధానంగా వరితో పాటు వివిధ రైతుల ఉత్పత్తులను చిన్నచిన్న వస్తువులు తదితరాల పేరుతో చెల్లిస్తున్నారు. స్వామివారు అమ్మిన కొన్ని వస్తువులు, ఉప్పు పొలాలపై విధించిన ఉప్పు మరియు చోషు వంశం యొక్క కాగితం వంటివి ప్రభువుల జీవితాలకు దోహదం చేశాయి, కానీ అవి ముందుగానే చెల్లించబడ్డాయి. గనులు, నాగసాకి వాణిజ్యం మరియు కబునకామా నుండి చెల్లింపులను నేరుగా నిర్వహించే షోగునేట్‌లో కూడా, దాని ఆదాయంలో 95% ఈ సంవత్సరం ఎడో కాలం ముగింపులో నివాళిగా లెక్కించబడుతుంది. ఆదాయం యొక్క పదార్థాన్ని బట్టి, ప్రభువు మరియు సామంతుల ప్రధాన భోజనం బియ్యం అని పరిగణించబడుతుంది. అదే సమయంలో, జనాభా ఉన్న మూడు నగరాలు, కోట పట్టణాలు, ఎక్కువ జనాభా ఉన్న సత్రాలు మరియు ఓడరేవు పట్టణాలలో నివసిస్తున్న వ్యాపారులు మరియు హస్తకళాకారులలో ప్రధాన ఆహారంలో బియ్యం నిష్పత్తి ఎక్కువగా ఉందని భావిస్తున్నారు. సుమారు 2 మిలియన్లు.

### బియ్యం పంపిణీ

తోకుగావా షోగునేట్ చివరిలో ఉన్న చోషు వంశంలోని గ్రామీణ ప్రాంతాల్లో, వరి పొలాల విషయంలో పై స్థాయి రైతులు బియ్యాన్ని విక్రయించారు మరియు ఇలాంటి ఉదాహరణలు వివిధ ప్రదేశాలలో నిర్ధారించబడ్డాయి. అకితా వంశంలో, వంశం బియ్యంతో పాటు వ్యాపారి బియ్యం ఒసాకాకు పంపిణీ చేయబడిందని తెలిసింది, అయితే సాధారణంగా, వంశం యొక్క కోట పట్టణాలు, వసతి గృహాలు మరియు రైతులు విక్రయించే బియ్యం పంపిణీ సన్నగా ఉంటుందని భావిస్తున్నారు. ఓడరేవు పట్టణాలు. పూర్తి చేయి. సుదూర పంపిణీ అనేది ప్రభువు నిల్వ చేసిన వార్షిక నివాళి బియ్యంలో భాగం మరియు ఒసాకా మరియు ఎడోలకు సముద్రం ద్వారా రవాణా చేయబడుతుంది ( గుండ్రని బియ్యం ), కురయకి పెద్ద సిటీ మార్కెట్‌కి వెళ్లండి. దీనికి సంబంధించి, మార్కెట్‌లోని బియ్యం బ్రాండ్‌లను తరచుగా ప్రతి ప్రభువు ప్రాంతం యొక్క దేశం పేరుతో సూచిస్తారు. ఎడోలో బియ్యం

నాణ్యతను అంచనా వేయడంలో విచిత్రం ఏమిటంటే, ఈశాన్య జపాన్ తీరంలో మెత్తని బియ్యం, మీజీ కాలం నుండి మంచి నాణ్యమైన బియ్యంగా పరిగణించబడుతుంది, ఇది నాసిరకం ఉత్పత్తిగా పరిగణించబడుతుంది. నిషిమాకి కైయున్ ద్వారా ఒసాకాలో బియ్యాన్ని సేకరించి సముద్రం ద్వారా ఎడోకు పంపే రవాణా పరిస్థితి కారణంగా గత సంవత్సరం పండించిన బియ్యం వర్షాకాలం తర్వాత ఎడో మార్కెట్‌లో ఉండటం దీనికి కారణం.

### ప్రత్యేక బియ్యం మరియు రైతులను మెరుగుపరచడానికి సంకల్పం

బియ్యంగా పరిగణించబడిన బియ్యం జపనీస్ ఆహారం కోసం ఉపయోగించే సాధారణ బియ్యం. ఈ వరి గింజల్లో ఎక్కువ భాగం చిన్న ధాన్యం తెల్లటి జపనీస్-శైలి వరి విత్తనాలు, కానీ అవి హోంజోగాకు పండితులకు మరియు జానపద పండితులకు ఆసక్తిని కలిగించే ప్రత్యేక బియ్యం. చంపా అన్నం , ఎర్ర బియ్యం, సువాసనగల బియ్యం మొదలైనవి. ఇవి త్వరగా కియోయోషి కాలంలో (కనీ యుగం (1624-44) లేదా ఎన్పో శకం (1673-81)లో స్థాపించబడిందని చెప్పబడుతున్నాయి)లో వాటి పేరును పొందాయి. ప్రారంభ, మధ్య మరియు సాయంత్రం బియ్యం రకాలతో పాటు, రైస్ కేక్ మరియు బియ్యం రకాలు జాబితా చేయబడ్డాయి. చేయాల్సిన పని ఉంది. హోంజోగాకు పుస్తకాలలో, ఒనో యొక్క "బుక్ బ్రేక్ ఫాస్ట్ బుక్" చాలా సరళంగా డైకరా అన్నం యొక్క లక్షణాలను చూపుతుంది. బియ్యం చిన్నది, ఎరుపు మరియు తెలుపు అనే రెండు రంగులను కలిగి ఉంటుంది మరియు చాలా త్వరగా పరిపక్వం చెందుతుంది. వర్షంలో పాడుచేయడం సులభం, మరియు వాస్తవానికి, అది పడిపోవడం సులభం. ఉండటానికి ప్రయత్నించండి. ఇది భారతీయ రకం బియ్యం. ఎర్ర బియ్యం మరియు ఎలుక బియ్యం ఈ జాతిలో ఉన్నాయని మరియు ఎలుక బియ్యం సువాసనగల బియ్యంగా పరిగణించబడుతుందని కూడా పేర్కొనబడింది. సుషిమాలో షింటో ఆచారాలకు ఎర్ర బియ్యాన్ని ఉపయోగిస్తారు కాబట్టి, ఇది జానపద పండితుల దృష్టిని ఆకర్షిస్తుంది. ఎట్సు యొక్క వ్యవసాయ పుస్తకం "ప్రైవేట్ ఫార్మింగ్ స్టోరీ" (షోహో సంవత్సరం (1644-48))లో చైనా నుండి తీసుకోబడిన బౌద్ధ విగ్రహాలను ప్యాకింగ్ చేయడానికి గడ్డిపై వదిలివేసిన వరి పొట్టు నుండి డాకర్ బియ్యం యొక్క ముఖ్యమైన వర్ణన వచ్చిందని భావించబడుతుంది. అంటే. ఎందుకంటే ఇది పురాతన సంప్రదాయం కానవసరం లేదు, అయితే ఇది వివిధ వాణిజ్య వస్తువులను ప్యాక్ చేయడం ద్వారా ఎడో కాలంలో ప్రవేశపెట్టబడుతుందని చూపిస్తుంది. డైకరా వరి గురించి ఈ పుస్తకం యొక్క మూల్యాంకనం అధిక దిగుబడిని కలిగి ఉంది మరియు ఇది ఎక్కువ ఉడికించినందున ఇది రైతు ఆహారంగా సరిపోతుంది. అధిక 1823 ఇషియోకి 46% వార్షిక నివాళులు బియ్యంలో చెల్లించబడతాయి మరియు అమ్మకాలు కూడా ఉన్నాయి మరియు దిగుబడిలో 23% మాత్రమే ఇంటిలో పండించే ఆహారంగా ఉపయోగించబడే పరిస్థితులలో, వరి సాగు జపనీస్ బియ్యాన్ని వార్షిక నివాళి మరియు అమ్మకాలు. తప్పక తయారు చేయాలి. దేశవాళీ జాతి వరిని నాటిన తర్వాత దాని చుట్టూ ఒక వరుస లేదా రెండు వరుసలు లేదా విశాలమైన స్థలంలో నాటడం జరుగుతుంది.

ఎడో కాలం చివరి భాగంలో, రైతులు తినే బియ్యం పరిమాణం కూడా పెరిగింది, అయితే ఇది రైతుల నైపుణ్యాలను మెరుగుపరచడానికి రైతుల ప్రయత్నాలపై ఆధారపడింది, ఇది అనేక వ్యవసాయ పుస్తకాలు రైతులచే వ్రాయబడిన వాస్తవం కూడా చూపబడింది. విత్తన ఎంపిక, మొలకల ఉత్పత్తి, సాగు విధానం, ఫలదీకరణ మెరుగుదల మరియు పొడి వరి సాగు వంటి వరి సాగు యొక్క మొత్తం ప్రక్రియను ఈ మెరుగుదల కవర్ చేస్తుంది, అయితే అధిక దిగుబడినిచ్చే వరి ఎంపిక మరియు భూమికి అనువైన రకాన్ని పుస్తకాల నుండి కనుగొనవచ్చు. చాలా మంది రైతులు. జబ్బుపడు. అధిక దిగుబడిని ఇచ్చే రకాలను సాధారణంగా ఎరిహో అని పిలుస్తారు, ఇది అదే వరి పొలంలోని వరి చెవులలో బాగా పెరిగే ఒకదానిని ఎంచుకుని, ఆ జాతికి సంబంధించిన ట్రయల్ ప్రొడక్షన్ ద్వారా కొత్త రకాన్ని ఎంచుకునే పద్ధతి. ఈ ప్రయత్నం ప్రతి ప్రాంతంలో పెద్ద సంఖ్యలో అద్భుతమైన రకాలను స్థాపించింది.

### మీజీ యుగం తర్వాత బియ్యం

మీజీ యుగం తర్వాత వరిని ప్రభావితం చేసే పరిస్థితులు విదేశీ వాణిజ్యం, భూమి పన్ను చెల్లింపు, ఫ్యాక్టరీ కార్మికులు మరియు పట్టణ జనాభా పెరుగుదల మరియు ఆధునిక వ్యవసాయం ద్వారా సంతానోత్పత్తి. వాణిజ్య గణాంకాల నుండి బియ్యం దిగుమతి మరియు ఎగుమతి తర్వాత తెలుసుకునే అవకాశం ఉన్నప్పటికీ, 1868-72లో (Meiji 1-5) బియ్యం దిగుమతుల అధికం కొనసాగుతుంది. ఐదు సంవత్సరాలలో సగటు దిగుమతుల మొత్తం 510,000 కంటే ఎక్కువ, వీటిలో 2.15 మిలియన్ రాళ్ళు 1897లో చేరుకున్నాయి. అదే సంవత్సరంలో 2.15 మిలియన్ రాళ్ల దిగుబడి మీజీ శకం యొక్క 7వ సంవత్సరంలో దిగుబడిలో 8.3%. ఆ తర్వాత, 25 సంవత్సరాల వరకు ఐదేళ్లపాటు సగటున ఎగుమతులు అధికంగా ఉంటాయి, కానీ ఆ తర్వాత దిగుమతులు అధికంగా ఉంటాయి. 1930ల నుండి, అదనపు దిగుమతుల పరిమాణం గణనీయంగా పెరిగింది, 36-40 సంవత్సరాలకు సగటున 8.3% మరియు అదే సంవత్సరానికి సగటున 3.85 మిలియన్ రాళ్లకు చేరుకుంది. ఈ కాలంలో బియ్యం దిగుబడి మీజీ యొక్క 11-15 సంవత్సరాల సగటు నుండి 56% పెరిగింది కాబట్టి, దిగుమతులలో ఈ పెరుగుదల కూడా తలసరి వినియోగం పెరుగుదల ఫలితంగా ఉంది. సగటున 36-40 సంవత్సరాలకు, సంవత్సరానికి ఒక వ్యక్తికి రాయికి 5 చతురస్రాలు. దిగుమతి గమ్యస్థానాలను పరిశీలిస్తే, భారతదేశం, ఫ్రెంచ్ ఇండోచైనా మరియు థాయ్‌లాండ్‌ల స్థితి ఎక్కువగా ఉంది. నాన్జింగ్ రైస్ అని పిలవబడేది పెరుగుతున్న ఫ్యాక్టరీ కార్మికులకు ముఖ్యమైన ఆహారంగా మారింది. తైషో మరియు షోవా యుగాలలో ఈ ప్రజల బియ్యం వినియోగం క్రమంగా పెరిగింది మరియు 1918 లో, గత రెండేళ్లలో అమ్మకాలు తగ్గడం వల్ల పెరిగిన బియ్యం ధరలు కారణంగా బియ్యం అల్లర్లు సంభవించాయి. జపాన్‌లో వరి సాగు విస్తీర్ణంలో గణనీయమైన పెరుగుదలను ఆశించడం సాధ్యం కానందున, తైవాన్ మరియు కొరియాలో వరి విస్తరణను మెరుగుపరచడానికి మరియు జపనీస్ బియ్యంతో సంభోగం చేయడం ద్వారా హోరై బియ్యం మరియు మెరుగైన కొరియన్ బియ్యాన్ని కొత్త రకాలుగా పరిచయం చేయడానికి ప్రణాళిక చేయబడింది. చేపడతారు. ఇది అనివార్యంగా ఉంటుంది. రెండవ ప్రపంచ యుద్ధం మొదటి సగంలో, 1936-40లో సగటు స్థూల దేశీయోత్పత్తి 65.87 మిలియన్ రాళ్లు, మరియు మీజీ 11-15లో సగటు 221.5, ఇది 2.2 రెట్లు ఎక్కువ. ing.

ఎడో మరియు మీజీ యుగాలలో, రైతులచే ఎంపిక చేయబడిన అద్భుతమైన రకాలు దేశవ్యాప్తంగా వ్యాపించాయి మరియు వాణిజ్య బియ్యం యొక్క బ్రాండ్ ప్రశ్నించబడింది. మొదటి నుండి, సిఫార్సు చేయబడిన రకాలను ప్రిఫెక్చర్లు నిర్ణయించడం వలన ఇది వ్యవసాయ ప్రయోగ కేంద్రంలో సాగు చేయబడిన రకాలకు కేంద్రంగా మారుతుంది. ఈ పెంపకం యొక్క ఉద్దేశ్యం పెద్ద మొత్తంలో ఎరువులతో కూడా బస చేయడాన్ని నిరోధించడం, చల్లని వాతావరణం మరియు తెగుళ్ళకు నిరోధకతను కలిగి ఉండటం మరియు ఉత్తర ప్రాంతానికి వరి సాగును విస్తరించడం మరియు సగటు దిగుబడిని పెంచడం.

భూమి పన్నును బంగారంగా మార్చడం వల్ల అన్నదాతలు మరియు భూ యజమానులు పూర్తిగా బియ్యం అమ్మేవారు. అక్కడ నుండి, ఒక కొత్త బియ్యం పంపిణీ సంస్థ పుట్టింది మరియు రైతుల సరుకులలో అత్యధిక మొత్తంలో బియ్యం రవాణా కోసం సాంప్రదాయ కవాకై పడవ రవాణా స్థానంలో భూ రవాణా పద్ధతి ప్రారంభించబడింది. మీజీ యుగంలో బండ్లు, బండ్లు మరియు రైలు మార్గాల అభివృద్ధికి ఇది ఒక అంశం.
తోషియో ఫురుషిమా

## జానపద సాహిత్యం

రెండవ ప్రపంచ యుద్ధం ముగిసే వరకు, జపనీయుల యొక్క అనేక కోరికలు, రైతులను మాత్రమే కాకుండా, ప్రతిరోజూ మూడు పూటల బియ్యం కనిపించాలని లేదా ప్రజలకు తగినంత బియ్యం సరఫరా చేయాలని. Mizuho Toyoashihara యొక్క ఆలోచన జపనీస్ దేశం యొక్క పురాణాల ఆధారంగా ఉన్నప్పటికీ, సుదీర్ఘ చరిత్రలో జపనీయులు వరి పండించే ప్రజలు అనే ఆవరణను సృష్టించేందుకు ఇది సహాయపడింది. అందువల్ల, వరి సాగు లేకుండా జపాన్ సమాజం లేదా సంస్కృతిని పరిగణించలేము. ఇది ఎందుకు అంత బలమైన ప్రభావాన్ని కలిగి ఉంది? వరిని ప్రణాళికాబద్ధంగా సాగుచేయడం, నిల్వ చేయడం మరియు రవాణా చేయడం వంటి వాటితో సమానంగా కొలిచేందుకు మరియు పంపిణీ చేయడానికి సులభంగా ఉంటుంది మరియు వండడానికి మరియు తినడానికి మంచిది. అయితే, అంతే కాదు, దేశంలోని రాజకీయాలు, ఆర్థికం మరియు మతం అన్నీ అన్నం మీదనే సంపూర్ణ ప్రమాణంగా ఉన్నందున, అన్నం పెట్టడం ప్రజల విధి, మరియు దేశానికి పునాది అని భావించబడుతుంది. దాని ఆధారంగా. నేను వచ్చాను. ఆస్థానంలో చక్రవర్తి చేసే అతి ముఖ్యమైన ఆచారం ఏమిటంటే, తకమగహర నుండి నకాట్సు దేశానికి తీసుకువచ్చిన వరి విత్తనాలను ఎటువంటి పొరపాటు లేకుండా పండించడం, ప్రార్థన పండుగ వరి మంచి పంట కోసం ప్రార్థన, మరియు నీనామె పండుగ పంట. ఇది సంతోషకరమైన అంకితభావం. చక్రవర్తి స్థానంలో జరిగే డైజోసాయి, యునైటెడ్ స్టేట్స్ యొక్క ఆధ్యాత్మిక శక్తి ద్వారా క్రౌన్ ప్రిన్స్ చక్రవర్తి ఆత్మను యూకారిస్ట్‌లోకి మార్చే ఒక వేడుక.

అన్నం చక్రవర్తి మరియు ఇతర వ్యక్తుల ఆత్మలను పునరుత్పత్తి చేసే మరియు పునరుద్ధరించే శక్తి కలిగిన ఆహారం అనే నమ్మకం జానపద కథగా వివిధ రూపాల్లో అందించబడింది. అన్నింటిలో మొదటిది, జపనీయులకు బియ్యం సాధారణ ఆహారం లేదా ప్రధాన ఆహారం కాదు. అన్నం చేయడానికి పండుగలు మరియు వార్షిక కార్యక్రమాల వంటి వేడుకల సమయంలో, అన్నం వండి దేవతలకు మరియు పూర్వీకులకు నైవేద్యంగా పెట్టవచ్చని మేము భావించాము మరియు కొత్త మరియు బలమైన శక్తిని తిరిగి నింపడానికి ప్రజలు కూడా తినవచ్చు. బలవంతంగా అన్నం పెట్టడం లేదా వడ్డించడం ద్వారా పెద్ద మొత్తంలో అన్నం తినే స్ట్రాంగ్ రైస్ ఫెస్టివల్, అమేజ్ ఫెస్టివల్, రైస్ కేక్ డిస్ట్రిబ్యూషన్ వంటి అనేక పండుగలు వివిధ ప్రాంతాల్లో ఉండడానికి ఇదే కారణం. ప్రత్యేకించి, పాత పుణ్యక్షేత్రం మరియు పుణ్యక్షేత్రమైన ఉజిగామికి చెందిన కందలో పండించిన బియ్యంతో వండిన ఆహారం బలమైన పవిత్ర శక్తిని కలిగి ఉంటుందని భావించబడింది.ఉష్ణమండల మొక్క అయిన వరి జపనీస్ ద్వీపసమూహం కాకుండా ఇతర ప్రాంతాల నుండి వచ్చింది కాబట్టి, టెన్సన్ కోరిన్ యొక్క పురాణం కాకుండా, కోబో డైషి వంటి గొప్ప పూజారి ద్వారా దానిని తిరిగి తీసుకురావడం లేదా తీగ ద్వారా తీసుకువెళ్లడం వంటి పురాణగాథలు ఉన్నాయి. వివిధ ప్రాంతాలకు అందజేశారు. ఇది విదేశీ పంట అన్న విషయంతో పాటు వరిలో ఉన్న పవిత్రత కూడా అద్దం పడుతోంది. ఉదాహరణకి, బియ్యం పొడి సన్నయి లేదా సాంగు అని

పిలవబడే దేవతలు మరియు బుద్ధుల ముందు వరి నాటే ఆచారం ఉంది, అయితే దుష్టశక్తులను తరిమికొట్టడానికి మరియు దానిని అభయారణ్యంగా మార్చడానికి బియ్యం యొక్క ఆధ్యాత్మిక శక్తిని ఉపయోగిస్తాము. అలా చేయాలనే ఉద్దేశ్యం నాకు ఉంది.

అన్నం ఆధ్యాత్మిక శక్తి కలిగి ఉంటుంది అనే భావన మానవ జీవితకాల ఆచారాలలో కూడా కనిపిస్తుంది. ప్రసవ సమయంలో గర్భిణీ స్త్రీకి ప్రసూతి గదిలో అన్నం చల్లడం లేదా ఒక మూట బియ్యం తీసుకురావడం కూడా గర్భిణీ స్త్రీకి అన్నం యొక్క శక్తితో ప్రోత్సహిస్తుంది మరియు ప్రసవానికి అన్నం యొక్క దేవుడు సహాయం చేసాడు. వివాహ వేడుకలో వధువుకు వధువుకు ఒక గిన్నె అన్నం తినిపించడం కూడా తన పుట్టింటిలో పెరిగిన వధువు మళ్లీ అల్లుడిగా జన్మించడానికి ఒక వేడుకగా భావిస్తారు. చనిపోయిన వారి దిండులకు పెద్ద మొత్తంలో అన్నం వడ్డించే ఆచారం ( పిల్లో రైస్ ) దేశవ్యాప్తంగా కూడా ఉంది, అయితే ఈ ప్రపంచం నుండి ఇతర ప్రపంచానికి పునర్జన్మ పొందడం పునర్జన్మ కర్మగా పరిగణించబడుతుంది. ఈ జీవన్మరణ కర్మలతో పాటు, అగ్నిప్రమాదాలు, వరదలు, తుఫాన్లు మరియు సునామీల వంటి అనుకోని విపత్తుల కారణంగా ప్రజలు అలసిపోయి మానసికంగా అశాంతికి గురైనప్పుడు పెద్ద మొత్తంలో అన్నం వినియోగిస్తారు. అయినప్పటికీ, అది వినియోగించే శక్తిని బియ్యంతో భర్తీ చేయడం మరియు మానవ ఆత్మను పునరుద్ధరించడం. యుద్ధం సందర్భంలో బియ్యం చాలా అవసరం ఎందుకంటే ఇది మొత్తం సమూహం యొక్క విధికి సంబంధించినది. అదనంగా, చాలా మందికి తక్కువ సమయంలో ఉమ్మడి అధికారం అవసరం, అంటే పునరుద్ధరణ పనులు, రహదారి నిర్మాణం, కొత్త నిర్మాణం, వరి నాట్లు, వరి కోతలు మరియు కొండ పని, మరియు ప్రమాదం లేనప్పుడు బియ్యం అవసరం. ఆ విధంగా, మన దైనందిన జీవితంలో అన్నం అవసరం లేదు, కానీ మనం సంతోషంగా లేదా సంతోషంగా ఉన్నప్పుడు లేదా ఒక పెద్ద పనిలో విజయం సాధించడానికి ప్రయత్నిస్తున్నప్పుడు మనం అసాధారణ స్థితిలో ఉన్నప్పుడు తింటాము. ..

వారి రోజువారీ జీవితంలో అన్నం తినే వారు ఆధునిక కాలంలో కూడా కులీనులు, సమురాయ్ మరియు ఇతర ఉన్నత తరగతి ప్రజలు, పట్టణ ప్రజలు మరియు ఇతర ఉత్పత్తి చేయనివారు. సామాన్యులకు అన్నం అసాధారణమైన ఆహారం కాబట్టి, మన నిత్య జీవితంలో ప్రతి మూడుసార్లు అన్నం తినడం మనకు ఆదర్శం. ఎందుకంటే మొలకల పండుగ, వరి నాటే వేడుక, పురుగుల దాణా, వానలు కురిపించడం, అన్నం పెట్టే కజామత్సూరి జీవితానికి ఆదర్శంగా నిలిచి ఆనందాన్ని పొందేందుకు వీలైనంత ఎక్కువ వరిని పండించాలని కోరుకున్నారు. వరిని ఉత్పత్తి చేయలేని ప్రాంతాలు తక్కువ వెనుకబడిన సంస్కృతి ఉన్న ప్రదేశమని మరియు అన్నదాతలు పూర్తి స్థాయి రైతులే అనే ఆధిక్యత ఏర్పడి, వరి సాగు ధోరణి జపనీయులలో చాలా అభివృద్ధి చెందింది. రైతులు కాని వారు కూడా మూడు పూటలా అన్నం తినలేకపోవడం ఇబ్బందికరంగా మారింది. వరి సాగు ప్రక్రియ మరియు అసాధారణ జీవితం నుండి వరి జానపదాలు క్రమంగా కనుమరుగవుతున్నాయి, అయితే ఇది వరి ఉత్పత్తి మితిమీరిన ఇటీవలి దృగ్విషయంగా చెప్పవచ్చు. జపాన్‌లోని సామాన్యులకు, సాధారణ ఆహారం లేని ప్రాంతాలకు వాస్తవానికి బియ్యం సమృద్ధిగా సరఫరా చేయబడినప్పుడు, అది అక్కడ నుండి బియ్యం వదిలివేయడానికి కారణమైంది మరియు అసలు సర్వభక్షక బియ్యం దాని రూపాన్ని మార్చుకుని తిరిగి పుంజుకుందని చెప్పవచ్చు. అవును. అప్పుడు బియ్యం ఆధారిత జపనీస్ సంస్కృతి ముగిసినట్లు అనిపిస్తుంది, కానీ అది అలా కాదు. దాని సుదీర్ఘ చరిత్రలో, నేటి జపనీస్ సజాతీయత బియ్యం ద్వారా ఏర్పడింది మరియు ఆ బియ్యం సంస్కృతి జపనీయుల సామాజిక ప్రవర్తన మరియు ఆలోచనా విధానాన్ని పెంపొందించింది. అందువల్ల, ఇప్పుడు పారిశ్రామిక సమాజంగా రూపాంతరం చెందిన జపాన్‌కు, బియ్యం సంస్కృతికి భిన్నమైన సంస్కృతితో పరిచయం ఏర్పడింది. జపనీయులు విభిన్న సంస్కృతులతో పరిచయం కారణంగా దీనిని ఎలా ఎదుర్కోవాలో తెలియక తికమక పడుతున్నారని చెప్పవచ్చు. జపనీయులు గత బియ్యం సంస్కృతి నుండి ఏర్పడ్డ బియ్యం ఆధారిత ప్రవర్తనలు మరియు ఆలోచనా విధానాలు ఏమిటో మనం కనుగొనవలసి వస్తే, మనం కొత్త పరిస్థితిని ఖచ్చితంగా అంచనా వేయాలి మరియు ప్రతిస్పందన దిశను కనుగొనాలి. కుదరదని చెప్పవచ్చు. ఆ విషయంలో, జపనీస్ ప్రజల భవిష్యత్తును కనుగొనడంలో వరి సంస్కృతిపై పరిశోధన ఒక ముఖ్యమైన కీ.

→ ఎర్ర బియ్యం → వరి సంస్కృతి

హిరోఫుమి సుబోయ్

మూలం: World Encyclopedia

ఇతర భాషలు

ভাত(బెంగాలీ) pilav(టర్కిష్) nasi(మలయ్)



Copyright © DIGITALIO, Inc. All Rights Reserved.