



ひまわりライス通信

2年、10月

No.127

皆さんこんにちは！ 内村です(´▽`)ﾉ すっかり秋の装いに包まれ、新米が美味しい季節になりました！ 今月号は、生産者がJAにお米を出荷するまでをご紹介します(´▽`) それでは今月号スタート！！



まずは稲刈り！(´▽`)ﾉ 適期刈取を行い、良品のお米を収穫していきます。



コンバインに溜まったお米をダンプに移し、乾燥施設へと運びます(´▽`)



乾燥施設に到着(´▽`)ﾉ お米をざざざざざと搬入口に注いでいきます！ お米はあっという間に飲み込まれ、管を通って乾燥機の中へ！！(´▽`)ﾉ



こちらが乾燥機です！！ この中に東京ドーム約2個分の面積のお米を入れることができます。水分が14.5～14.8%になるまで乾燥させます！



生産者全員が一定の水分量で出荷することによって、JAでの調製がスムーズに進みます！ また、安定した美味しいお米になるんです！



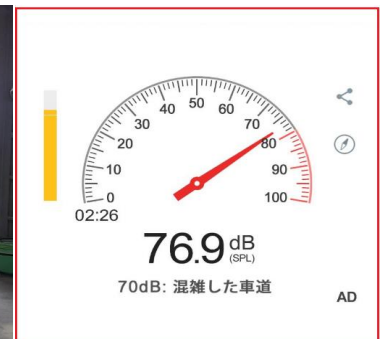
乾燥のあとは粳摺り！ こちらの粳摺り機はコンテナ1基1,800kgを約15分で処理することができます！ 4台稼働させ、一気に終わらせませす！



真ん中あたりに仕切り板を発見！ 振動でお米を落とし、右に玄米・左に粳混が落ちる仕組みです！ 粳混は再度粳摺りを行います！



乾燥・粳摺りを終え、製品と中米・くず米に分けたあと、やっと出荷です(´▽`)ﾉ こちらのコンテナがJAにどんどん出荷されます！ 多い時には1日300基以上がJAに集まりました！！ 今はJAでどんどん調製している最中です(´▽`)



ちなみに・・・施設の中の騒音レベルは76.9dB(A) これは掃除機の音よりもうるさいレベルです(´▽`) 生産者に感謝です！！

最後までお付き合いいただき、ありがとうございます。皆さん、新米はもう召し上がられたでしょうか(´▽`) 新米は柔らかく、水を吸収しやすい性質があるため、どうしても「べちゃ」っとした仕上がりになることがあります。それではせっかくの新米が台無しです(´▽`) 新米を炊くときは3～5%ほど水を減らして炊いて下さいね。美味しい新米がもっと、も一つと美味しくなりますよ(´▽`) それではまた、来月号でお会いしましょう！

J Aきたそらち北竜支所 営農課

直通 0164-34-2247

FAX 0164-34-2216

生産情報公表 J A S のHPアドレスは

<http://www.hokuryu-mai.com/>

J Aきたそらち北竜支所ブログ