



ひまわりライス通信

3年、10月

No.136

皆さんこんにちは！内村です(*´▽`*) 暑くてヒューヒュー言っていたのが嘘のように、あっという間に新米の季節がやってまいりました(´ω`) 収穫されたお米が製品になるまでの過程をじっくりご紹介していきます！



9/13 こちらは受入初日の様子です！初日からトラックが並ぶのは珍しく、JA職員は終始あたたかふたしておりました(*ノω*) トラックいっぱい積み込まれたピカピカのお米たち。ここに来るまでには長い長い旅路があるのです-Σ(つ`ω´)つ



収穫されたお米はまず、生産者所有の乾燥施設に運ばれます！この施設はライスセンターと呼ばれ、各地区の生産者が共同で運営しています(*´-`*)



施設内には乾燥機がずらりと並んでおり、水分14.5~14.8%になるまで乾燥させます。乾燥はお米の味を決めるとても大切な作業です(´A´)



乾燥後は粳摺り！振動でお米を落とし、玄米と粳混に分け、粳混が無くなるまで繰り返します(*´ロ`*)



最後に製品・中米・くず米に分け、やっと出荷する準備が整いました。全体で1日平均200基がJAに出荷され、一番多い日には313基がJAに集まりました(´ロ`*)、



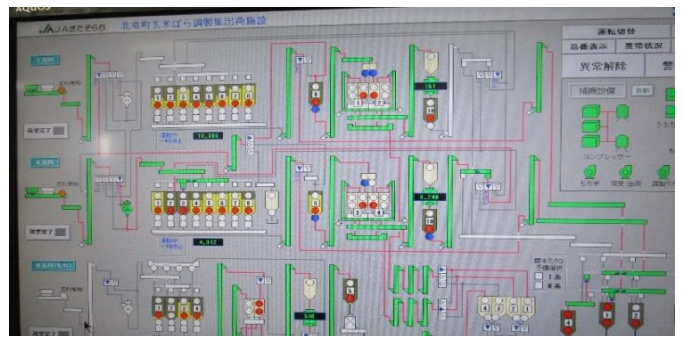
出荷されたお米は下見検査を終え、色彩選別の順番を待ちます！ここが順番待ちの仮置き場です！最盛期には満杯になりました(´o`)



こちらはJAの玄米ばら調製集出荷施設です。出荷されたお米をいよいよ製品に仕上げて行きます(´ω`)



お米を施設内に張り込むと、電光掲示板に生産者名と合計重量が映し出されます(´▽`)/



張り込まれたお米はまず、品種・品質ごとのタンクに移されます！その後色彩選別を終え、フレコンか紙袋に詰められます。画面の●印が今使われているタンクです！調製作業は11月中旬まで行われます(´A´)

最後までお付き合いいただき、ありがとうございます。11/1~3 札幌駅前通地下歩行空間でひまわりライスの新米を販売いたします(((o(*´▽`*)o))) ご都合の合う方は是非！足をお運びください！それではまた来月号で☆シ

JAきたそらち北竜支所 営農課
直通 0164-34-2247
生産情報公表 JASのHPアドレス
JAきたそらち北竜支所ブログ

FAX 0164-34-2216
<http://www.hokuryu-mai.com/>
<http://blog.canpan.info/jakhokuryu/>