



# ひまわりライス通信

5年、10月

No.154

皆さんこんにちは！ 内村です\*Q(´▽`\*) あれほど暑かったのが嘘のように冷え込んでいる北海道！ 中山峠では初雪も観測され、あっという間に秋終盤です(´▽`) 寒さに負けず、今月号も元気にスタートです！



こちらは乾燥機(\*´▽`\*)の 稲刈りを終えた籾は生産者 所有の乾燥施設で一定の 水分に調整されます(\*´▽`\*)



水分調整を終えたらお次 は籾摺りです！ 北竜では 玄米出荷のため、籾摺り をして玄米の状態にします！



こちらは玄米分け分け機！（勝手に名付けました。笑） 振動で米を落とし、真ん中あたりの仕切り板右側に玄米、 左側に籾混が落ちる仕組みです！ 籾混は再度籾摺り を行い、また玄米分け分け機に通します(((´▽`)))ブルブル



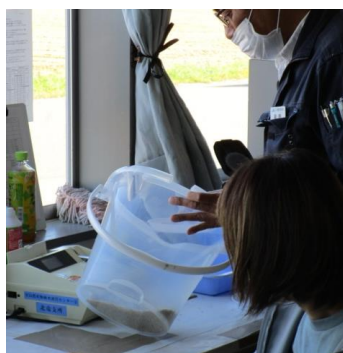
乾燥・籾摺りを終え、製品 と中米・くず米に分けたら出 荷の準備完了です(´▽`)♪ ここまで長い道のりです…



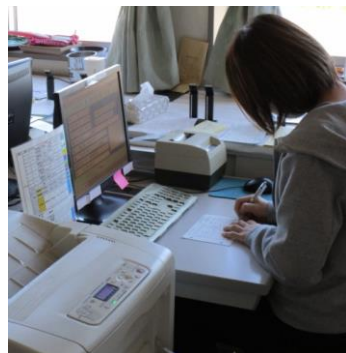
こちらは受入初日の様子です(´▽`), 写真には 写りきっていないトラックたちが長い列をつくっていま した！！ 今年受入初日にしてピークを迎え、職員 はてんやわんやの1日となりました(´▽`)



JAに運び込まれた玄米は まず初めに下見検査を受け ます(´▽`\*) 穀刺しを使って サンプルを採取！



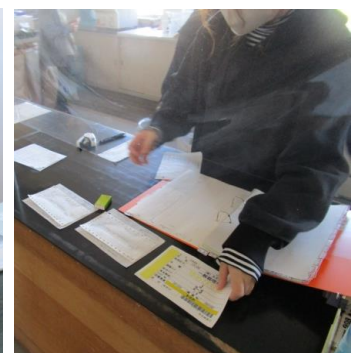
サンプルは下見検査所 に運ばれ、検査員が、水分・整粒・食味分析などを 計測し、格付けをします！



格付けデータを全てパソ コンに入力し、お米を調整 する「北竜町玄米ばら施設」 にデータを飛ばします(´▽`)



全て終わったらサンプル を袋に詰め詰め(´▽`)ノ いつでも確認できるように 1年程保存しておきます！



生産者が持ってきた出 荷伝票と入力データ圃場 番号が合っているか確認！ 重要なポジションです(´▽`)

最後までお付き合いいただき、ありがとうございます。 9/30(土)に新米まつりを行い、北竜ひまわりライスを 沢山の方にお買い求めいただきました(((o(♡´▽`♡))) 感謝の気持ちでいっぱいです！！ 毎月様々な地域 で新米イベントを開催していますので、もしも見かけた際は是非お声がけください(\*´▽`\*) ではまた来月号で！

J Aきたそらち北竜支所 営農課  
直通 0164-34-2247  
生産情報公表 J A SのHPアドレス  
J A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/>