



栄ファーム

オーナー	栄運輸工業株式会社
水田面積	18.4アール
保証量	玄米828kg
形態・品種	特別栽培コシヒカリ
ブランド	「海」
Co2回収	約1840kg

生産者
三上惇二



今年の稲作も無事に終わり一安心です。7月の豪雨に台風と稲を襲う脅威が今年は多々ありましたが何事もなく実りの秋を迎えられました。7月8日と天気が良かったので田んぼの肥料も稲が良く吸って消費したようでお米の実が詰まって栄養のいらぬ時期に肥料が効くこともなく、美味しいお米に仕上がったと思います。おかげさまで無事に終わりありがとうございました。来年もよろしくお願いします。

9月の作業内容と稲の状態

収穫

昔はすべて手刈り、はさ掛けによる天日干しでお米を乾燥させていましたが今はすべてコンバインで刈り取りします。収穫適期の見極めが非常に重要で、早すぎても遅すぎてもお米の品質が落ちてしまいます。コンバインは稲穂から籾を取る脱穀まで同時に行います。



コンバイン収穫

乾燥・籾摺り (もみすり)

刈り取ったお米は水分量が20~30%あり変質しやすいのですぐに乾燥にかけて15~16%に落とします。乾燥のかけ方でも品質に影響がでるため急激に高温で行わず、じっくり時間をかけて乾燥をさせます。その後、籾摺りでもみ殻を取り除き玄米にします。



乾燥・籾摺り

農産物検査

籾摺り後、玄米の状態になってから色彩選別機にかけ、未熟なお米や虫の被害にあってしまったお米などを除外させます。そのあと外部機関による検査を1袋1袋行います。その検査では水分量や着色米や異物の混入有無などを確認し、お米の等級が決まります。



農産物検査

天日干し (はさ掛け)



9月の稲刈り直前の稲