

農繁期

レポート

令和元年 9月号

栄ファーム

オーナー
水田面積
保証量
形態品種

栄運輸工業株式会社
18.4アール
玄米828kg
特別栽培コシヒカリ



生産者

三上惇二さん



9月に入り雨の日が増えてまいりました。9日から本格的な収穫が始まりましたが、時々適度に降る雨に悩まされるも疲れた体には良い休憩になりました。昨年よりも登熟が遅く、例年なら早く植えた田んぼも遅く植えた田んぼもそれほど変わらなく熟れてくるのが今年は順々に熟れていき、どの田んぼもおおよそ適期に収穫ができました。お米の出来も、新米の香りが抜群に良く、味はまだまだ新米らしい未熟ながらも美味さと甘さがあり一安心しています。3月頃から追熟による味の深みが出てきますのでそれもお楽しみください。

1. 収穫 2. 乾燥と籾摺り

コンバインを使って収穫します。収穫のタイミングがお米の品質を左右しますが、天気も重要です。生育中の恵みの雨も、収穫時期になると農家さんにとっては脅威へと変わります。雨がやんでも田んぼがぬかるんだままだと、コンバインが正常に作動しなかったり、稲が穂の重さや雨風で根ごと倒れてしまうこともあります。

稲刈りが終わって脱穀も済んだお米を籾と呼びます。越冬させた後に籾を種蒔きすると、発芽してふたたび稲になります。収穫したばかりの籾は水分量が多いので、乾燥機に入れてゆっくりと乾燥させます。その後、機械でもみ殻を取り除くと玄米になります。これを籾摺りと呼びます。籾摺り後、機械で選別を二度行い、お米の等級が決まります。

9月の作業と稲

<収穫の様子>



<脱穀の済んだ籾>



<籾と玄米の選別>



<9月の収穫直前の稲>

