

農繁期 レポート

令和2年 9月号

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 |



生産者 三上 惇二



9月は週末になると悪天候になる面白い年で、大規模なお米作りでも体に無理のない作業ができました。9月10日は天気良ければ休むことなく、収穫が適期の内に稲刈りします。今年は7月8月の高温でお米に高温障害が出るのではと考えていましたが、標高が高く夜は涼しいのと、こまめな水管理で抑えることができました。今年も良いお米が無事に収穫できました。ありがとうございました。お届けまでもうしばらくお待ちください。

9月の作業内容と稲刈り前の状態

1. 稲刈り

標高400m以上の高地は出穂後の積算温度が1,000°Cに達した時が刈取りの目安です。早いと未熟米が多く、遅いと熟しすぎて粒が割れたりします。成熟期近くなったら、ほ場で籾の色を確認し、実際の収穫時期を判断します。

2. 乾燥

収穫直後のお米は水分量が多いので乾燥機に入れ調整します。この工程でお米の品質は良くも悪くもなり、稲刈りよりも気を使う作業です。急激に乾燥させると粒が割れてしまったり水分にばらつきがあるのでじっくりと仕上げます。

3. 製品に仕上がるまで

乾燥機にかけた後、籾摺りをして玄米の状態にします。そこからさらに製品として出荷するためには石抜機⇒精米機⇒小米取り機⇒色彩選別機に通してようやくお客様へ出荷する厳選されたお米が出来上がります。

稲刈り直前の水田

