

農繁期 レポート 令和3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 (エコファームグループ代表)

長雨の影響かいつもより少し遅い実りの秋となりましたが無事収穫を迎えました。今年も艶の良いお米に仕上がりに安心です。もみすり機からもみ殻を剥かれて出てきた玄米はカメムシの被害もほとんど無くきれいなお米になりました。また長雨等天候不順があったものの田んぼの土は硬く収穫作業も順調に進みあと少しで終わります。炊き上がりの新米の匂いで今年の疲れがなくなります。

9月の作業内容

1. 稲刈り

稲刈りはコンバインで刈取から脱穀迄行います。適期はあり、過ぎてしまうと品質は落ちる一方です。また稲刈り時期に気温が高い好天ばかり続くと、今度はもっと遅くに刈る予定だった稲まで一気に生長してしまい、適期を逃す事にもなります。

2. 乾燥

収穫直後のお米は水分量が20%前後と多く15-16%に落とすため、稲刈り後すぐに乾燥機へ入れ調整します。乾燥も強い力で一気に行うとお米に負荷がかかり、胴割れを起こす原因となるため、時間を掛けてゆっくりと落としていきます。

3. 粃摺り機

乾燥が終わった直後は粃が熱を持った状態の為、そのまま粃摺り機に入れると「肌ずれ＝玄米表面が傷つく」という品質劣化を招きます。粃が冷めるのを待ってから粃摺り機へ投入し、殻を取り除くことで「玄米」に仕上がりに、袋詰めして保管します。

4. 製品に仕上がるまで

まず「等級検査」を受けます。形や色が整った米粒の割合によって判別され、弊社は1等米のみ扱います。出荷までは保冷庫で保管し、出荷直前に【色彩選別機⇒石抜機⇒精米機⇒小米取り機⇒再度色彩選別機】に通し、製品になります。

