

農繁期

レポート

令和5年 9月号

栄ファーム

オーナー
産地
水田面積
保証量
形態品種

栄運輸工業株式会社
鳥取県日野郡日南町
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

長い稲刈りシーズンが始まりました。雨や機械トラブルはいつもの事ではありますが…作業は順調に進んでおります。

とても暑い夏であったため品質低下や収量減を心配していましたが、幸い品質も良く収量は例年より多く、今のところ豊作です。稲刈りが終わりましたら秋起こしをして土作りをしていきます。

9月の作業内容

1. 稲刈り

稲は刈り取りタイミングを間違えると品質や食味（しよくみ）に大きな影響を与えます。基準とした出穂日から毎日の平均気温を足していった合計の気温を「積算気温」と言いますが、これが約1000°Cになる頃を目安にして刈り取りを行います。



2. はざ掛け（※今は機械で乾燥をします）

昔は写真のように稲束（いなぎ）を作り、刈り取った稲わらを逆さに干して天日乾燥を行っていました。今は、コンバインで刈り取りとした後に籾の乾燥や水分調整も機械で行います。このようなはざ掛けの光景はまさに地域の風物詩でした。



3. 精米施設

収穫を終えたお米は、籾の水分量を調節するために乾燥させます。そして、水分量を約15%にして玄米として保管します。さらにこの玄米を精米すると、白米となります。写真のような精米施設では石や品質の悪いお米を除去するような機能もあります。



4. 米の検査

お米を30kgの袋ごと購入すると、検査証明書という欄があり、米の等級を表す1等米、2等米、3等米のスタンプが押してあります。これは写真のように規則に沿って検査員が品質を検査し、お米に等級を付す作業を経て押されるものなのです。

