

農繁期 レポート

令和8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



9月に入ると、稲刈りの時期の到来とともに悪天候の日々となりました。今年の秋はいつになく困難ではありましたが、中干しをしっかりとっていたのと先月の落水を早めにしていたので、長雨の中の止み間をぬっての稲刈りも順調に行えました。

そんな困難を乗り越えた中でのお米はいつになく美味しいように思えます。

9-10月の作業内容等

1. 稲刈り・収穫作業

稲刈り前には、コンバインが圃場に入りやすくなるよう、畦畔の草刈りや排水を行い、稲や土をある程度乾かします。長雨が続きと適期に稲刈りができないこともあり、また稲の水分量が高いと、その後の乾燥作業にも時間がかかります。天候を見ながら判断し収穫を進めます。



コンバインによる収穫作業

2. 乾燥作業

収穫した粳(もみ)は水分量が20～25%程度あるため、乾燥機で15%程度まで調整します。適切な水分量まで乾燥させることで、品質を保ちながら長期保管ができる状態にします。急激に乾燥させると米が割れる原因にもなるため、温度や時間を調整しながら行います。



乾燥作業

3. 粳摺り・選別作業

乾燥が完了した粳は粳摺り(粳殻を取り除く作業)を行い、玄米に加工します。その後、機械による選別を行い、異物(石など)や着色米などを取り除きます。選別は、お米の品質を整え、米穀検査で良い等級を得るためにも重要な作業です。



粳摺り作業

4. 袋詰・保管作業

玄米は検査・保管用の紙袋に袋詰めし、米穀検査を受けます。1等米は粒の形や色、被害粒などの基準を満たしたお米で、2等米以下ではその割合などにより等級が下がります。検査後は保冷倉庫へ搬入し、出荷まで適切な温度で保管します。



袋詰め作業