

長畝ふるさと通信

【2011年ちょっと遅れた9月号】

■ 新米お待たせしました！

23年産新米、お待たせいたしました。1年間の努力の結晶です。3月11日の大震災でどうなることかと思いましたが、放射能検査の結果は「検出されず」と公式に発表されました。毎日食べる日本人の主食ですから安心して食べられることが大前提です。どうぞ安心してお召し上がり下さい。

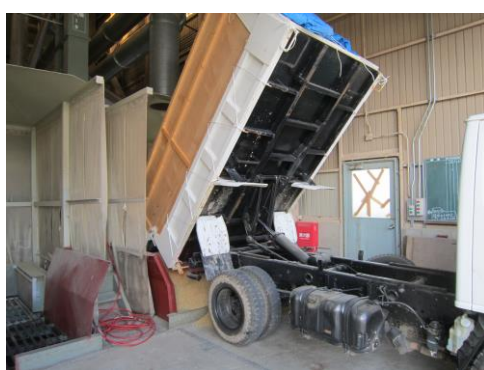
■ 「粃」が「米」に変わるまで

今回は稲刈りからお米を出荷するまでの過程をご紹介します。

- ① コンバインで稲刈りをします。1日5台のコンバインがフル稼働すると約35トンもの粃がライスセンターに集まります。雨の日は粃が詰まるので、稲刈りはできません。今年は台風15号をはじめ、雨に泣かされました。



- ② ライスセンターに運ばれた粃は、粗選機で粃とそれ以外のもの（わら屑や大量のホコリ、一緒についてきたイナゴなど様々）に分別され、計量されます。



③ 計量された粃は乾燥機に運ばれ、翌朝までに遠赤外線ですっきりと水分15%まで乾燥されていきます。乾燥機は6トン入るものが4台、合計24トンの粃を一度に乾燥する能力があります。



④ 翌朝、水分15%まで乾燥した粃は粃摺り機にかけられ、粃殻が外されていよいよ玄米に変わります。玄米は1.85ミリの網でふるわれ、それ以下の小粒のものは「クズ米」として処理されてしまいます。

⑤ 真打ち登場！今年から巨額をかけて投入した「玄米色彩選別機」の登場です。この機械はカラムシにかじられた「斑点米」や「青未熟米」、米以外の異物などをセンサーで一瞬のうちにはね飛ばし、きれいな玄米だけを選別する優れものです。この機械の導入によって「1等米比率」が格段に伸びました。より高品質なお米を提供するための力強い味方です。



⑥ 計量器で30kgに計られ、玄米の出荷用袋に詰めます。

⑦ JAIに出荷して、検査を受け、等級が決まります。

玄米色選済のシールが光っています！

この様に様々な行程を経て粃は米になってみなさんのもとへ届きます。

今年は自然の恐ろしさや豊かさ、大切さを思い知らされた年でした。それだけに大地の恵みにあらためて感謝！
また、来年に向けて頑張っています。世界農業遺産に認定された島・佐渡でとれた23年産「朱鷺と暮らす郷コシヒカリ」をこれからもご愛顧いただきますよう、よろしくお願いいたします。

