

長畝ふるさと通信

【2017年9月号】

■ 秋晴れ、晴天、稲刈り日和

9月5日から始まった稲刈り。台風直撃など心配な要素もありましたが、例年に比べれば雨の日も少なく、スムーズに稲刈り作業が進んでいます。獲れたてのコシヒカリをJAの食味計で計測すると「食味値」は82点。例年通り美味しいお米ができたようです。



測定No	00003323
日付	2017/09/22
検査線	玄米
食味値	82 point
タンパク(CM)	5.7 %
水分	14.9 %
アミロース	18.4 %
脂肪酸度	12.8 mg/100g
検体番号	42760136

■ モミから玄米、精米へと

稲刈りを終えたモミはライスセンターへ搬入され、乾燥機で水分を15%に調整します。モミ300gが乾燥すると約250gにまで重量が目減りします。さらに粃摺り機で脱穀し、1.85ミリの網目で細かいコメや割れたコメをふるい落とし、色彩選別機で斑点米や青未熟米を弾き飛ばして、

整粒玄米となるのは約200g程ですから、歩留まり率は33～34%程度です。玄米を精米(白米)にすると更に10%目減りしますから・・・

■ コンバインも進化を続け・・・



左は昨年購入した組合のコンバイン。右は農業機械大手のクボタさんがデモ機として試乗させてくれた最新型コンバイン。馬力もケタ違いで刈り取りスピードも速いのですが、キャビン付きでホコリを一切かぶらずオーディオが聞け、刈り取ったモミの重量や水分値、タンパク含有値などもその場で測定でき、バックモニターまで付いています。お値段も1,000万円を超すまさに高級車です。とてもわが社では手の出ない代物ですが、これから農地集積をする大型生産者はこんな大型高級高性能農業機械をお使いになるんでしょうな。時代にオイケケボリされそうです。

■ 長畝 田んぼビフォーアフター 「記事がないので写真で」



平成29年産米の収穫も無事終了しつつあります。4月の種まきからわずか半年ではありますが、お天気に揺さぶられ、台風にやきもきし、水やお日様に気を配り、雑草と戦い、生きものたちと仲良くしながらやっとここまで来ました。

獲れたての新米をおにぎりにして、わざわざ青空の下で食べてみました。塩以外は何の味付けもしていませんが、この間のいろんな味がしました。うまし！

みなさんもぜひご賞味あれ。おかわりは自由です。

