



## エースファーム

オーナー	株式会社エース
水田面積	15.5アール
保証量	玄米698kg
形態・品種	特別栽培コシヒカリ
ブランド	「海」
Co2回収	約1550kg

生産者  
高橋 秀紀



今年も無事に稲刈りが終わりました。9月に入り天候が悪く、心配していましたが18日に稲刈りをしました。収量も平年並みの様です。無事にオーナー様に新米をお届けできると思うと、ほっとした気持ちです。いろいろとお世話になり有り難うございました。

## 9月の作業内容と稲の状態

### 収穫

昔はすべて手刈り、はさ掛けによる天日干しでお米を乾燥させていましたが今はすべてコンバインで刈り取りします。収穫適期の見極めが非常に重要で、早すぎても遅すぎてもお米の品質が落ちてしまいます。コンバインは稲穂から籾を取る脱穀まで同時に行います。



コンバイン収穫

### 乾燥・籾摺り (もみすり)

刈り取ったお米は水分量が20~30%あり変質しやすいのですぐに乾燥にかけて15~16%に落とします。乾燥のかけ方でも品質に影響がでるため急激に高温で行わず、じっくり時間をかけて乾燥をさせます。その後、籾摺りでもみ殻を取り除き玄米にします。



乾燥・籾摺り

### 農産物検査

籾摺り後、玄米の状態になってから色彩選別機にかけ、未熟なお米や虫の被害にあったお米などを除外させます。そのあと外部機関による検査を1袋1袋行います。その検査では水分量や着色米や異物の混入有無などを確認し、お米の等級が決まります。



農産物検査

### 天日干し (はさ掛け)



9月の稲刈り直前の稲