

農繁期

レポート

令和元年 9月号

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



生産者

高橋秀紀さん



9月に入り台風もありましたが、幸い被害もなく無事に収穫の時を迎えました。今月中旬頃から朝晩が冷え込み、10度を下回る事もあるようになりました。25日には稲刈りをしました。今年も、オーナー様に新米をお届けできる事に、責任を果たせた思いでほっとしています。一年間有難うございました。今後ともよろしく願います。

1. 収穫 2. 乾燥と粃摺り

コンバインを使って収穫します。収穫のタイミングがお米の品質を左右しますが、天気も重要です。生育中の恵みの雨も、収穫時期になると農家さんにとっては脅威へと変わります。雨がやんでも田んぼがぬかるんだままだと、コンバインが正常に作動しなかったり、稲が穂の重さや雨風で根ごと倒れてしまうこともあります。

稲刈りが終わって脱穀も済んだお米を粃と呼びます。越冬させた後に粃を種蒔きすると、発芽してふたたび稲になります。収穫したばかりの粃は水分量が多いので、乾燥機に入れてゆっくりと乾燥させます。その後、機械でもみ殻を取り除くと玄米になります。これを粃摺りと呼びます。粃摺り後、機械で選別を二度行い、お米の等級が決まります。

9月の作業と稲

<収穫の様子>



<脱穀の済んだ粃>



<粃と玄米の選別>



<9月の収穫直前の稲>

