

# 農繁期 レポート 令和3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 | 20.1アール   |
| 保証量  | 玄米 905kg  |
| 形態品種 | 特別栽培コシヒカリ |



## 生産者 高橋 秀紀さん

稲も黄金色に実り、今年も無事に収穫の時期を迎え、私の圃場も9月23日に全て稲刈りを終えました。台風の影響もあり午後からの稲刈りとなりましたが、大型のコンバイン2台で3時間ほどの作業でした。

夏場は猛暑での水不足、また長雨による日照不足など自然には逆らえませんが、なんとか一年間の管理を終えて、オーナー様へ収穫の報告ができ、安心したと同時に大変嬉しく思っています。心を込めて育てたお米、お届けします。

### 9月の作業内容

#### 1. 稲刈り

稲刈りはコンバインで刈取から脱穀迄行います。適期はあり、過ぎてしまうと品質は落ちる一方です。また稲刈り時期に気温が高い好天ばかり続くと、今度はもっと遅くに刈る予定だった稲まで一気に生長してしまい、適期を逃す事にもなります。

#### 2. 乾燥

収穫直後のお米は水分量が20%前後と多く15-16%に落とすため、稲刈り後すぐに乾燥機へ入れ調整します。乾燥も強い力で一気にいくとお米に負荷がかかり、胴割れを起こす原因となるため、時間を掛けてゆっくりと落としていきます。

#### 3. 粃摺り機

乾燥が終わった直後は粃が熱を持った状態の為、そのまま粃摺り機に入ると「肌ずれ＝玄米表面が傷つく」という品質劣化を招きます。粃が冷めるのを待ってから粃摺り機へ投入し、殻を取り除くことで「玄米」に仕上がりに、袋詰めして保管します。

#### 4. 製品に仕上がるまで

まず「等級検査」を受けます。形や色が整った米粒の割合によって判別され、弊社は1等米のみ扱います。出荷までは保冷庫で保管し、出荷直前に【色彩選別機⇒石抜機⇒精米機⇒小米取り機⇒再度色彩選別機】にを通し、製品になります。

