



ひまわりライス通信

5年、10月

No.154

皆さんこんにちは！ 内村です*Q(´∩`*) あれほど暑かったのが嘘のように冷え込んでいる北海道！ 中山峠では初雪も観測され、あっという間に秋終盤です(∩∩) 寒さに負けず、今月号も元気にスタートです！



こちらは乾燥機(*´ω`*)の稲刈りを終えた粳は生産者所有の乾燥施設で一定の水分に調整されます(*´-`*)



水分調整を終わったらお次は粳摺りです！ 北竜では玄米出荷のため、粳摺りをして玄米の状態にします！



こちらは玄米分け分け機！(勝手に名付けました。笑) 振動で米を落とし、真ん中あたりの仕切り板右側に玄米、左側に粳混が落ちる仕組みです！ 粳混は再度粳摺りを行い、また玄米分け分け機に通します(((´Д`)))ブルブル



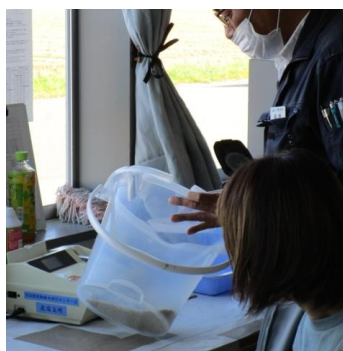
乾燥・粳摺りを終え、製品と中米・くず米に分けたら出荷の準備完了です(´Д`)♪ ここまで長い道のりです…



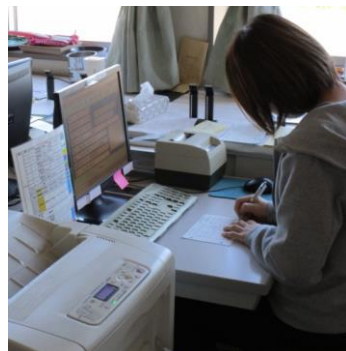
こちらは受入初日の様子です(´ω`), 写真には写りきっていないトラックたちが長い列をつくっています！！ 今年受入初日にしてピークを迎え、職員はてんやわんやの1日となりました(´∩`*)



JAに運び込まれた玄米はまず初めに下見検査を受けます(´ω`*) 穀刺しを使ってサンプルを採取！



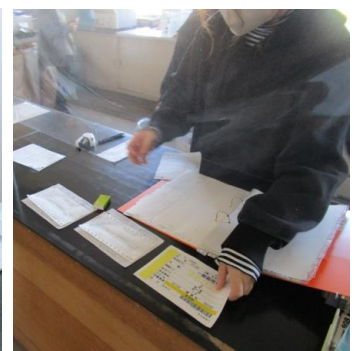
サンプルは下見検査所に運ばれ、検査員が、水分・整粒・食味分析などを計測し、格付けをします！



格付けデータを全てパソコンに入力し、お米を調整する「北竜町玄米ばら施設」にデータを飛ばします(´v`)



全て終わったらサンプルを袋に詰め詰め(´▽`)ノいつでも確認できるように1年程保存しておきます！



生産者が持ってきた出荷伝票と入力データ圃場番号が合っているか確認！重要なポジションです(´A`)

最後までお付き合いいただき、ありがとうございます。9/30(土)に新米まつりを行い、北竜ひまわりライスを沢山の方にお買い求めいただきました(((o(♡´▽`♡o))) 感謝の気持ちでいっぱいです！！ 毎月様々な地域で新米イベントを開催していますので、もしも見かけた際は是非お声がけください(*´▽`*) ではまた来月号で！

J Aきたそらち北竜支所 営農課
直通 0164-34-2247
生産情報公表 J A SのHPアドレス
J Aきたそらち北竜支所ブログ

FAX 0164-34-2216
<http://www.hokuryu-mai.com/>
<http://blog.canpan.info/jakhokuryu/>