



ひまわりライス通信

6年、11月

No.164

皆さんこんにちは！内村です(´▽`)ﾉ 11/7北竜町に初雪が舞いおりました！2日ほどで全て溶けましたが、もうそろそろどっと降り始める予感です(´;△;) そんな北竜町から今月号も元気にお届けします！スタート！



秋の主役はもちろんこの施設！「北竜町玄米ばら調製集出荷施設」です！！結構年季入ってます(´▽`)



生産者から荷受けしたお米を施設内に入れ、こちらの色彩選別機でお米を調整します(*n´▽`)



不良米をセンサーで判別し調整が終わったお米は紙袋かフレコンに詰められます！こちらは一袋30kgの紙袋！



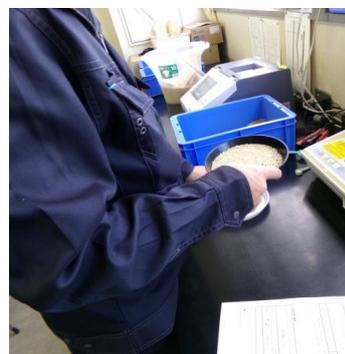
こちらは一袋1,020kgのフレコンです！正式名称は「フレキシブルコンテナバッグ」！なんて長いんだ！(°o°)



お米の袋詰めが終わったらいよいよ検査です！ばら施設から検査用のお米がどどんとやって来ます！！



検査員は水分・タンパクを測りお米の状態を吟味し、等級を付けます！こちらは水分計v(´▽`*)



白いお皿と黒いお皿を使い分けお米の質をチェック！もち米は見た目が白っぽいので黒いお皿を使います！



こちらはタンパク計(´▽`)タンパクは低ければ低いほど美味しく、良いお米とされています(´ω´)b



検査終了後、紙袋に等級印と検査認印を押していきます！56袋の塊が上下二段重ねになっているため上下運動が激しく足腰にきます。(´-´°)。



こちらは綺麗に判子が押された紙袋！ 枠からはみ出すことなく、にじむことなく完ぺきな状態です(´ω´)押し慣れているのでお手の物です！



こちらは今の倉庫の様子(*´▽`*) 倉庫いっぱい紙袋が並べられています！隣の倉庫を覗けばフレコンでいっぱいの状態です(´▽`*)

最後までお付き合いいただき、ありがとうございます。今月号で今年度のひまわりライス通信は終了です！これから本格的な冬が始まりますが、皆さん体調など崩されませぬよう、お元気にお過ごしください(*´▽`*) それでは来年3月号でお会いしましょう—≡Σ(((つω´)つ 少し早いですが、メークリスマス&良いお年を！！

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/>

