



バードライフファーム

オーナー バードライフ・インターナショナル東京
水田面積 25アール
保証量 玄米1125kg
形態・品種 特別栽培コシヒカリ
ブランド 「海」
Co2回収 約2500kg

生産者

米風土鳥取



好天だった天気も9月に入り一変し、雨が多くなり稲刈りのタイミングを確保するに大変苦労しました。刈り取ったお米をみると平年並みの出来ではないかと思えます。平成産最後のお米をどうぞお召し上がりください。

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しま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