

農繁期 レポート

令和5年 9月号

バードライフファーム

オーナー 産地 水田面積 保証量 形態品種
バードライフ 鳥取県日野郡日南町 25.0アール 玄米1125kg 特別栽培コシヒカリ



生産者 ノータス研究所株式会社

毎年8月の「猛暑」が普通となってきましたが、9月以降は一転して雨の多い天気が続いています。刈り取り前の稲にとっては逆のほうが都合が良いのですが、少しの晴れ間をねらって作業を続けている日々です。

お米の品質については良好だと感じていますので、一安心しております。お届けまで今しばらくお待ちください。

9月の作業内容

1. 稲刈り

稲は刈り取りタイミングを間違えると品質や食味（しよくみ）に大きな影響を与えます。基準とした出穂日から毎日の平均気温を足していった合計の気温を「積算気温」と言いますが、これが約1000°Cになる頃を目安にして刈り取りを行います。



2. はざ掛け (※今は機械で乾燥をします)

昔は写真のように稲木（いなぎ）を作り、刈り取った稲わらを逆さに干して天日乾燥を行っていました。今は、コンバインで刈り取りとした後に籾の乾燥や水分調整も機械で行います。このようなはざ掛けの光景はまさに地域の風物詩でした。



3. 精米施設

収穫を終えたお米は、籾の水分量を調節するために乾燥させます。そして、水分量を約15%にして玄米として保管します。さらにこの玄米を精米すると、白米となります。写真のような精米施設では石や品質の悪いお米を除去するような機能もあります。



4. 米の検査

お米を30kgの袋ごと購入すると、検査証明書という欄があり、米の等級を表す1等米、2等米、3等米のスタンプが押してあります。これは写真のように規則に沿って検査員が品質を検査し、お米に等級を付す作業を経て押されるものなのです。

