

6 稲の刈り取り 〈9月中旬～10月中旬〉

(3)

◆ 機械乾燥 かんそう

庄内地方では、98%の粃が機械で乾燥され、うち 60%くらいは大型の乾燥施設で行われます。

コンバインで刈り取られた粃は平均 25%前後の水分を含んでいますので、これを 15%になるまで乾燥します。このとき注意することは、時間をかけてゆっくりとていねいに行くことです。

◆ 自然乾燥 かんそう

バインダー(刈り取り機)で刈り取ったものを杭にかけ、天日でおよそ20日間かけて乾燥してから脱穀します。



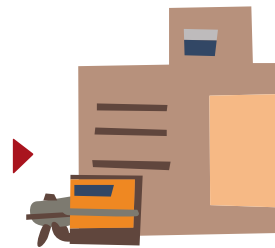
杭 [くい] がけ
自然乾燥の様子

④ 玄米にする げんまい 〈9月下旬～〉

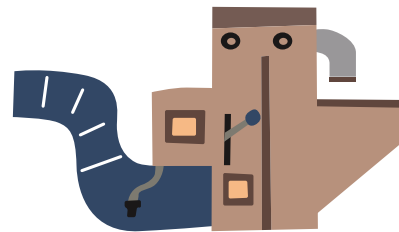
水分が 15% 以下になった粃を粃すり機で玄米と粃がらに分けます(粃すり)。粃すりされた玄米は粒の大きさ(厚さ)でより分けられ、大きくて品質の良い玄米が出荷されます。



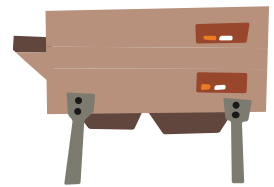
コンバインで脱穀 [だっ
こく] した粃
25 パーセント前後の水
分を含んでいる



乾燥機 [かんそうき]
コンピューターを使って、
自然乾燥と変わらない
条件をつくり乾燥させる

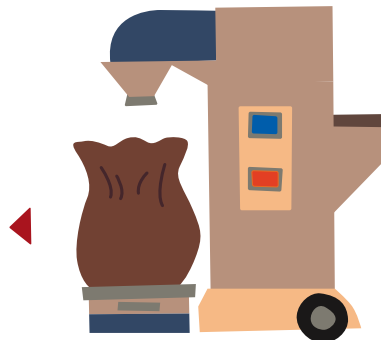


粃すり機 [もみすりき]
粃の殻をはいで玄米にす
る。玄米の表面 [はだ]
にきずがつかないように
行う



選別機 [せんべつき]
われた米や小さい米を
とりのぞき、米の粒を
揃える

粒が揃った美しい玄米
ほとんどの米は、この玄米の状態
で消費地に運ばれる



計量機 [けいりょうき]
選別された玄米の重さ計
り、袋に詰める