

7 高品質の米をめざす

(1)



ここが有名な山居倉庫ね。



品質の良いおいしい米を消費地に送るために、きびしい検査や保管管理が行われておるんじゃ。

① 検査をする

袋詰めされた玄米は、資格を持つ検査員によって検査され、粒ぞろいや水分など、きめられた基準にもとづいて1等から3等まで等級がつけられます。検査の終わった米は、倉庫で保管されます。

② 品質を管理する

米は、倉庫に運びこまれたときの品質を、出荷するときまで保たなくてはなりません。そのため保管管理には注意をはらいます。



庄内にはたくさんの米倉庫がありますが、その代表的な倉庫が酒田市にある山居倉庫さんきょです。明治26年(1893年)に建設され、かわら屋根と白かべに当時の面影おもかげを残していますが、中は近代的な設備を取り入れ、米の保管に理想的な環境を保っています。

玄米はかたくてくさりにくいのですが、それでも保管のしかたが悪いと変質しておいしくなくなってしまう。そのため、とくに室温が高くなる夏季はエアコンなどを利用して、15度から18度くらいの温度に保ちます。また湿度は1年を通じて75%前後に保ちます。