

産地直送便



発行（農）山形おきたま
産直センター
山形県南陽市漆山 1068
TEL 0238 (47) 7338
<http://www.okitama.net/>
2013.11.1 発行
責任者 星 隆之

収穫後の作業 ～籾すり～玄米～

今回は、収穫された米が出荷されるまでの一般的な流れを紹介します。

コンバインで刈り取られた米は、籾の状態ですべて専用の乾燥機に入れ、水分が15%前後になるように調整します。この数値は国の基準で決まっているものなので、水分が高すぎたり低すぎたりすると長期保存したときに、いろんな障害がでることからこの数値になったものと思われます。

続いて、乾燥が終わったら、籾がらと玄米に分ける籾すりという作業を行います。

さらにこの玄米を網目のようなものを通して、いわゆるくず米を取り除き、30kgずつ袋詰めになります。米作りというと田んぼでの作業が頭に浮かびますが、これらの作業は最後の仕上げみたいなものですので、かなり気を使います。



籾すり前のお米



こうして袋詰めされた米は、出荷先の業者などで農産物検査を受けます。1等米とか2等米という言葉は聞いたことがあるかもしれませんが、それを決める検査で、昔は国が行っていたのですが、今は民間で行っています。もちろん検査基準は全国統一です。

農家にとっては、1年間の作業の結果が出るような感じですね。

果樹部会部会長/穀物検査員
近野 肇



2013年 新米アンケート実施中

2013年10月、11月お届けの産直米と一緒にアンケートハガキが入ります。アンケートにお答え頂き必要事項をご記入の上、最寄りのポストに投函して下さい。ご協力頂いた方の中から抽選で「山形県ブランド米 つや姫5kg」を30名様にプレゼント致します。当選された方には、12月中旬頃商品をお届け致します。発表は賞品の発送をもってかえさせて頂きます。アンケート締め切り 2013年12月5日当日消印有効

冬のギフト注文受付開始、別紙注文書をご覧ください

～ふじりんご～

11月になりまして、りんご「ふじ」の収穫の時期になりました。りんごは色付きが重要という事で、9月から葉摘みや反射シート敷きなどの管理作業をしてきました。



南陽市は盆地気候なので、寒暖差が大きくなりりんご自体にも大きなストレスがかかり着色が良くなります。さらに山形県は「ふじ」の蜜が入ってから収穫できる場所にあり、生産量は他県より少ないのですが、品質はトップクラス!!!

ところで皆さんは知っていますでしょうか？

蜜入りりんごの「蜜」の部分。実はそれほど甘くないんです。

むしろ、蜜以外の部分の方が甘い。なぜなら完熟すると実の中に糖が行きわたり、糖に変換できなかつた成分が蜜の部分になります。だからそれほど甘くないんです。



しかし、逆に言えば「このりんごには蜜が余る位、糖分が満ち溢れている」と言えます。だから蜜入りりんごは甘いんです。ちょっとしたトリビアでした。

産直委員会委員長/果樹生産者
高橋 哲郎

産直米変更連絡用紙 山形おきたま産直センター行き

→FAX 0238-47-7318

お休みや重量変更などのご連絡は、お届け日の10日前まで受付。
急な変更等是对应出来ない場合がございます。早めのご連絡をよろしくお願い致します。

FAX 送信日 月 日

お客様コードNO (納品請求書の左上 5桁のコードNO)

氏名	様	営	—	—
<input type="checkbox"/> お休み連絡	月	日	お届け分のみお休み	
	月～	月	までお休み	
<input type="checkbox"/> 変更連絡	月	日	お届け分の変更	
～変更内容～				