

1. 収穫・調整期

9月中旬～10月上旬

○収穫期 ～完熟した籾を収穫する作業～

籾も黄金色になり、いよいよ稲刈り作業開始です。お盆過ぎから気温も一気に下がり、晴れ間も少なくなってきた9月中旬、田んぼの状態を見ながらコンバインで収穫していきます。



刈り取りが終了しました。点々と残っているのが『刈り株』です。



○収穫期 ～収穫した籾を乾燥させ、玄米にする作業～

収穫直後の籾は水分 20～30%とかなり多く、そのままにしておくと腐敗や異臭、カビの発生原因にもなります。そのため、農産物規格に基づき 15%くらいになるまで乾燥させます。写真は緑のフレキシブルコンテナバッグ（通称：フレコン）に入れた籾を乾燥させる作業です。



みなさんに収穫したお米をよりおいしくお届けするため『玄米色選機』を使います。近年は、『安全・安心』はもちろんのこと、『見た目』も重視されるようになりました。そのため、調整機を使ってさらなる良質米作りに励みます！これで最終仕上げです。

