

J. 調製作業

9月下旬～10月上旬

○乾燥調製

収穫したばかりのお米は水分が20～30%とかなり多く、そのままにしておくと腐敗やカビの発生の原因にもなるので、乾燥機を使って籾の水分を15%くらいに乾燥させます。



乾燥機



○籾摺り

収穫し、乾燥させたお米の籾殻を取り除き玄米にしたうえでフレキシブルコンテナ(通称:フレコン)という容器に詰めます。

