

農繁期

レポート

令和5年 9月号

ニールファーム

オーナー
産地
水田面積
保証量
形態品種

株式会社 新流
三重県伊賀地区
9.0アール
玄米252kg
無農薬栽培コシヒカリ



生産者

ツーライフ農園：北出茂樹さん

8月末から本格的に稲刈りを始めて、9月末にやっと終了しました。天候に恵まれて作業は順調に進みましたが、やはり高温には耐えられず、コシヒカリに乳白粒（高温障害のひとつ）が目立ち、50%のお米が2等米に格落ちとなりました。高温耐性がある「三重23号」は全て1等米でしたので、そろそろコシヒカリ栽培の限界が来ているのではと思います。何はともあれ、10月に入りましたので、次年度の稲作がスタートです。まずは草刈り、ヒコバエ（稲の切株から生えてくる若芽）処理、たい肥のすき込みを行います。

9月の作業内容

1. 稲刈り

稲は刈り取りタイミングを間違えると品質や食味（しょくみ）に大きな影響を与えます。基準とした出穂日から毎日の平均気温を足していった合計の気温を「積算気温」と言いますが、これが約1000°Cになる頃を目安にして刈り取りを行います。



2. はざ掛け（※今は機械で乾燥させます）

昔は写真のように稲木（いなぎ）を作り、刈り取った稲わらを逆さに干して天日乾燥を行っていました。今は、コンバインで刈り取りとした後に稲の乾燥や水分調整も機械で行います。このようなはざ掛けの光景はまさに地域の風物詩でした。



3. 精米施設

収穫を終えたお米は、粳の水分量を調節するために乾燥させます。そして、水分量を約15%にして玄米として保管します。さらにこの玄米を精米すると、白米となります。写真のような精米施設では石や品質の悪いお米を除去するような機能もあります。



4. 米の検査

お米を30kgの袋ごと購入すると、検査証明書という欄があり、米の等級を表す1等米、2等米、3等米のスタンプが押してあります。これは写真のように規則に沿って検査員が品質を検査し、お米に等級を付す作業を経て押されるものなのです。

