

農繁期 レポート

令和7年 9月号

ニールファーム

オーナー	株式会社G-7新流
産地	三重県伊賀地区
水田面積	9.0アール
保証量	玄米252kg
形態品種	無農薬栽培コシヒカリ



生産者 (株)ツーライフ農園:北出 茂樹さん

収穫は終わりましたので、その後の話をします。
面積50a(小学校の校庭1面ぐらいのサイズ)程度を刈取し、トン袋に入れた粃、6杯(約5~6トン程度)を乾燥機に入れ、その水分を24%程度から14.5から15%にし仕上げます。
その後、粃摺りを行い、玄米1袋(30kg)が80~90袋程度でき、くず米(小さなコメや色のついたコメなど可食であるが規格から外れたお米)が100~150kgになります。更に粃殻から粃殻燐炭を作成します。粃殻燐炭は来年の田植え前に使い、土をふかふかにし根腐れを防止、土壌微生物の活性化につながります。

9-10月の作業内容等

1. 稲刈り

稲刈りは早すぎると未熟粒が多くなり、収穫量が減ります。反対に遅くなると収穫量が増えますが、粃が熟れすぎて、倒伏したり品質や食味が低下します。なので、適期には暗くなってからもやる時があります。



2. 脱穀

現代の稲刈りはコンバインで脱穀(粃を穂から取り外す作業)までやります。コンバインのタンクが粃でいっぱいになったら、軽トラックなどに載せたトン袋に粃を移し替え、乾燥機や粃摺り機がある作業場まで移動します。



3. 乾燥

収穫直後の粃はそのままだと水分が多く、非常に変質しやすいので、乾燥機で水分量を調整します。目安としては14~14.5%にします。現代では乾燥機が進化しているので、急激に乾燥させることもないです。



4. 粃摺り・玄米選別

粃からもみ殻を取り除き、「玄米」にします。
くず米(着色粒や小さい米)を選び分けて整粒を30kg袋やフレコンバッグに詰めて農産物規格にします。取り除かれたくず米は味噌などの醸造原料にもなります。

