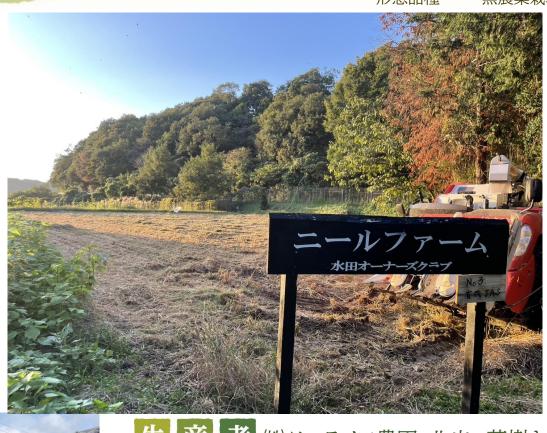
農繁期 レポート ^{令和7年9月号}

ニールファーム

オーナー 産 地 水田面積 保証量 形態品種 株式会社G-7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

収穫は終わりましたので、その後のお話をします。

面積50a(小学校の校庭1面ぐらいのサイズ)程度を刈取し、トン袋に入れた籾、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、籾摺りを行い、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。更に籾殻から籾殻燻炭を作成します。籾殻燻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、籾が熟れすぎて、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(籾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籾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籾を移し替え、乾燥機や籾摺り機がある作業場まで移動します。

3.乾燥

収穫直後の籾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. 籾摺り・玄米選別

籾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)を選り 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。







