

そらこめ通信 No.3 2010.10発行

いつもお世話になっております。(株)空知こめ工房です。
日頃より弊社のお米をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。
平成22年産米の販売を開始いたしました。
今月の「そらこめ通信」は収穫作業の話題が中心です。



9月12日 昨年より約2週間早く稲刈りが始まりました



収穫した籾はトラックで倉庫まで運搬



運搬した籾はピットに投入し乾燥機へ



大型の乾燥機が設置されている倉庫

倉庫の中では乾燥が終わった籾をJAに出荷する準備



販売用のお米は検査のため籾摺りをして袋詰め



「JA北いぶき」さんによる検査風景



検査終了～ちなみに◎は1等米の印
全量1等米でした

これは本社の精米プラントでの精米作業風景です。

その日発送する分だけ大型冷蔵庫から玄米を出して色彩選別機付きの精米機にかけ袋に詰めます。自動計量装置が付いているため、作業は簡単(左側の写真)。最後にシーラーという「袋を密閉する機械」にかけて出来上がりです。



番外編・・・

体長5センチくらいの蛙君と通称「くつきトンボ」・・・収穫中の田んぼの中で見つけました(右側の写真)。田んぼの中には色々な生き物がいるのです。ちょっと嬉しくなりました。

お待たせいたしました。平成22年産新米の販売を開始しました。
今年は、5月の田植えの前後に低温が続いたため、昨年同様不作では？と心配しましたが、6月以降は天候が回復。7月から8月にかけては北海道とは思えないほどの猛暑になり、逆に高温障害という心配が頭をよぎったほどでした。しかし、9月に入ると気温が例年より多少高めとはいえ北海道らしいカラッとした天気が続き、おかげさまをもちまして喜びの「収穫の秋」を迎える事が出来ました。
水田の耕作面積が昨年に比べ約2倍に増えたことで収穫作業に12日間かかりましたが、先ず先ずの収量を確保する事ができました。また、天気が良かったことで昨年に比べて高い品質の米を収穫できたのではないかと思います。
耕作面積が増えたことや、将来の展望を見据えて、今年は大型の乾燥機を購入、合わせて新たにピットを設置しました。これからも少しでも作業効率を良くすることで、お客様に美味しいお米をお手頃な価格でお届けできるよう努力する所存です。
今後ともご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

(株)空知こめ工房 ホームページ

<http://www.sorachi-kome.jp/>

ブログ「生産日誌」日々更新中です(見て下さいね)