

そらこめ通信

No.7 2011.2発行

株式会社 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。

さて、年明けから大雪に見舞われている北海道空知地方ですが、皆様方におかれましてはいかがお過ごしでしょうか。こちら沼田町では、平成23年1月21日現在で降雪量累計が495cm、市街中心部における積雪は123cmとなっていて(役場発表数値)、降雪量は昨年同時期より若干少ないものの、積雪量は昨年を約20cmほど上回っています。今年は、偏西風の蛇行によって寒気が南下しやすく、全国の日本海側で局地的な大雪になる傾向が強いとか…。各地で除雪の事故や落雪による被害が多発しているようですので、皆様も充分お気を付け頂きたいと思います。

では、今月の「そらこめ通信」です。どうぞ楽しみ下さい。



昨年末の大掃除…毎回、精米作業が終わる度に精米機の清掃を行っていますが、この日は機械の点検も兼ねて大掃除を実施しました。



大掃除が終わると、社屋に祀られた神棚に参拝して1年の締めくくり。何たって、この国は瑞穂の国。神道ではありませんが、日の丸が大好きな社長です(笑)



これは農場の乾燥機に供えられた鏡餅。今年もよろしくお願いします。

今回は、精米の作業手順についてご説明します。

精米作業について、それぞれの手順を見学する機会はありませんかと思っておりますので、今回は少し詳しく説明したいと思います。



ちょっとわかりにくいですが、精米プラントの全景です。

手順～①



まず最初に、冷蔵庫等で保存していた玄米を石抜き機に投入。石が入ることはまずありませんが、万々に備えて導入しています。

手順～②



これが精米機。大きな機械ではありませんが、様々なバリエーションに対応できる優れたものです。



これが、取り除かれた割れ米。精米されたお米に割れ米等が混ざると、炊飯の際にでんぷん等が溶け出してご飯の味が落ちてしまいます。

手順～③



これは小米取機…。上に写っている白い筒状の装置とセットで、割れ米などを除去します。

手順～④



左端の縦長の機械が色彩選別機…着色米等を除去します。その後、自動計量器で袋詰め。



最後に、シーラーという機械で袋を密閉して完了。

産地直送をしている農家はたくさんありますが、石抜き機や小米取機、さらには色彩選別機まで設置している農家は少ないのではないでしょうか。特に、色彩選別機は光センサーを駆使することで着色米を除去する装置で、非常に高価なこともあり、導入に二の足を踏む農家が多いと思います。しかし、お客さんに納得して頂けるお米をお届けするためには、これらの装置の導入は最低条件です。旨いお米を最高の条件でお届けしたい…。これからも、様々なことにこだわり続けたいと考えていますので、よろしくお願いします。

(株)空知こめ工房 ホームページ

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

「生産日誌」日々更新中です(見て下さいね)

インターネットで美味しいお米♪