

○収穫期

籾が黄金色になっていよいよ稲刈り作業に取りかかります。例年に比べて日中の気温は高く推移したものの、夜温はお盆過ぎから徐々に下がり、晴れ間も少なくなってきた9月中旬、田んぼの状態を見ながらコンバインで収穫していきます。



○収穫期

収穫直後の籾は水分が 20～30% とかなり多く、そのままにしておくと腐敗や異臭、カビの発生原因にもなります。そのため、農産物規格に基づき約 15%まで乾燥させます。



皆様に収穫したお米をよりおいしくお届けするために『玄米色選機』を使います。『安全安心』はもちろん、『見た目』も重視されるため、さらなる良質米作りに励みます。これで最終仕上げです。