

J. 調製作業

9月下旬～10月上旬

○乾燥調製

収穫したばかりのお米は水分が20～30%とかなり多く、そのままにしておくと腐敗やカビの発生の原因にもなるので、乾燥機を使って籾の水分を15%くらいに乾燥させます。



○籾摺り

収穫し、乾燥させたお米には籾殻という殻がついているので、それらを取り除き玄米にしたうえで紙袋やフレキシブルコンテナ（通称：フレコン）という容器に詰めます。

