

fan fun FOOD!

語る。作る。味わう。

JA Nanporo
Community Paper

VOL.54

安全安心な お米を届けるために

南幌町は町内の約67%が農地として使われており、作付面積の一番を占めているのがお米です。収穫されたお米は、南幌町内にある大きな建物の、「米夢21」に集められ、受け入れから乾燥、調製、出荷までを行っています。町内で収穫されたほとんどのお米を一つの施設に集めて調製することで、均一で均質なお米の調製を実現しています。また、より高い品質を目指し、今年度から新しい色彩選別機を導入して、さらに厳しいチェックを行い、安心で安全なお米の出荷を目指しています。

米夢21

受入品種

ななつぼし・きらら397・
ゆめぴりか・えみまる・きたくりん
など



作る。

なにをする施設??

穀類乾燥調製施設の米夢21は、お米の「乾燥」と「調製」を行う施設です。収穫後運ばれてきたお米は、品種や品質ごとに乾燥作業に入ります。粉を急速に乾燥させすぎると、胴割れといい、粒にヒビが入ってしまいます。胴割れなどを防ぐため、一度、生産者が乾燥機を使用して「半乾燥」し、その後、米夢21で「本乾燥」を行い、2段階で乾燥することで品質を保持しています。本乾燥後に粉摺りをし、良い粒・悪い粒を選別して調製を行います。町内のお米をまとめて乾燥・調製を行うことで品質のバラつきをなくし、南幌町のお米として取引先へ出荷します。

語る。

J Aなんぼろでは、生産者の代表者とJA役職員で構成される「自主検定委員会」を設置しています。シーズン中は3,000台近くのトラックがお米を粉の状態で搬入し、トラック1台1台からサンプルを抽出します。そのサンプルは米夢21にある自主検査室で乾燥、粉摺りがされ、品質を確認できる状態にして、委員会のメンバーが目視で確認ていきます。サンプルを数日間かけて確認する作業は根気のいるものですが、継続的な品質維持のためには、欠かせない作業です。その後、データは集計され、その年の状況や品質の傾向を分析し、米生産部会などを通じて生産者へ伝えられます。



