

そらこめ通信

No.16 2011.11発行

日頃より弊社の米をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。心からお礼を申し上げます。

10月17日に新米の販売を開始して以来、多くの皆様からご注文を頂きました。この場をお借りして厚くお礼を申し上げます。

今回は、今まで販売していた「ななつぼし」「おぼろづき」に加えて、新たに「ゆめぴりか」、さらには初めて弊社の圃場で作付け他に先がけて発売した新品种「ゆきがすみ(北海300号)」、「ゆきさやか(北海302号)」も商品ラインナップに加わりました。新品种については、どのような食味なのか私自身とても楽しみにしていたのですが、思った以上の味と、前評判以上の売れ行きに正直驚いているところです。

お米は、二期作が可能な沖縄地方など暖かい地域は別として、基本的に1年に1回しか収穫することができません。ということは、弊社の社長の木村にしても、まだ30回くらいしか収穫を経験していないということ。米の出来は、天候に大きく左右されるため、そういう意味では毎年が初体験の連続であり、天候との格闘なのだと思います。今年は、7月以降天候に恵まれたため、例年にまして味の良い米が収穫できました。もちろん耕作者の「腕」の良し悪しはとても重要。しかし、その力をフルに発揮しても適わない事があるのが現実です。

美味しい米が収穫できた今年は、様々なことに感謝しつつ秋の恵みを頂きたいと思います。



稲刈りを終えてホッとした表情の木村社長(右)と山崎君(左)



乾燥機の調子をチェック



籾殻を入れる小屋を製作中

収穫を終えた圃場(10月8日撮影)



籾摺り作業(10月9日)



籾摺りの際に出た籾殻は、左の「くん炭製造機」で「くん炭」にして圃場に還元。



等級検査のようす(JA北いぶき)



全ての圃場から土壌検査用に土のサンプルを採取(10月4日)、来春の施肥に生かします。◎は1等の印~今年も全品種すべて1等



全品種を一定量「籾」の状態では保管、来春「今摺り米」として販売する計画です。



札幌市の地下街「オーロラウ」にある道産品専門店「きたキッチン」で、10月25日まで空知フェアが開催され、弊社の米も他の空知の名産品と共に店頭に並びました。



弊社の精米システムです



システムの全景



①最初に玄米が投入されるのがこの「石抜き機」。製品に小石など異物が混入するのを防ぎます。



②「石抜き機」を通過した玄米はその後「精米機」へ。形は小さいけれど高性能な機械です。



③精米機を通過した米はこの「小米取り機」へ。この機械は「割れ米」などを取り除く機械。製品に「割れ米」が混じると食味を損ねるため、この機械を設置。通常は1台セットするところ、2台連結することで、より精度を高めるよう工夫しています。



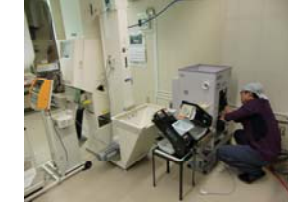
④「小米取り機」を通過した米は左上の「色彩選別機」へ。光センサーで着色米を飛ばす高価な機械です。⑤その後は、右上の自動計量器へ。予めセットした重量で米の流れを止める機械です。



⑥最後にこの「シーラー」という機械でポリの袋を密閉して完了。



弊社では米だけでなく花卉の生産も行っています。写真は今年生産した「ダリア」と「シネンシス」です。



精米が終わると、その都度、機械の内部をきれいに掃除。

これからも安全で美味しいお米の生産に努めますので、引き続きご愛顧のほどよろしくお願いいたします。

インターネットで美味しいお米♪

(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」更新中です(見て下さいね)