

稲刈り・乾燥調整作業の流れ



実りの秋、収穫の時期になりました。稲刈り作業は秋の天気の良い晴れた日を選んで行います。



コンバインを使って、稲刈り作業を進めていきます。コンバインでは田んぼから稲の刈り取りと脱穀（稲から籾だけをとる）を同時に行います。

脱穀にて籾以外のわらはは、細かくなって、コンバインの後ろから出てきます。稲刈り作業取材後、田んぼに残ったわらを牛に食べさせるための作業をしていました。珍しいので、撮影させていただきました。





脱穀しコンバインにたまった籾をトラックなどにあげ、次の作業にうつります。



< 乾燥調整作業 >

籾を乾燥機に入れて、乾燥作業を行います。通常、刈り取ったばかりの籾は、24%ほどの水分があります。それを、乾燥機にて8~9時間かけて、15%前後まで、乾燥します。



< 籾すり作業 >

籾から殻をはいで、玄米にする作業です。籾摺り機を使い行います。

籾摺り前 後



< 計量・袋詰め >

30 キロ (30.5 キロ) を計量し、袋詰めしていきます。



出荷準備完了！



平田町メンバーの多田さん親子の稲刈り・乾燥調整作業を取材させていただきました。

ありがとうございました。