

濱田ファーム便り

Vol.162

発行日 2020年9月末
発行所 濱田ファーム
(C) 濱田ファーム

稲刈り→乾燥→籾摺り→袋詰め→検査→新米お届け！

9月は稲刈り！なのですが、ただ稲刈りしているだけではお米になりません！！刈り取った籾(もみ)をまずは、オーガと呼ばれる長い象さんの鼻のような所から、軽トラに載せた専用のコンテナに排出します(写真下)。コンバインは排出したらずぐに稲刈りに戻ります。軽トラは作業所へ、自動排出装置で大きな乾燥機へ籾を張り込みます(写真中央)。



これを1日ひらすら繰り返し乾燥機を満タンにしたら、一晩かけてゆっくり保管に適した水分量に乾燥させていきます。それから籾は籾摺り(もみすり)という作業を経て籾殻(もみがら)が取り除かれ、石や細かいゴミが選別され、さらに未熟な粒や虫食い等の粒がはじかれて、綺麗な玄米になります。とサラッと書きましたがこの乾燥調製という作業工程は

ものすごい埃と騒音の中、稲刈りの合間に人知れず行われる地道な作業です。さらに米袋やフレコンに梱包され下記の農産物検査を経てやっと、新米として出荷されます。9月はただ稲刈りをしていただけではなく、稲刈りはほんの一部の作業であり、他のあまり知られていない作業の連続の上でこうして、皆様に新米をお届けできています(^^)／



新米は水加減にご注意！

今年も猛暑の影響で白濁している粒もありますが、なかなかいい品質、そしてそこそこの収穫量となりホッとしております！瑞々しい新米、以下の点に注意して美味しく炊いて下さいね。

- ①計量はきっちり
- ②優しく洗う感じでとぐ
- ③水は気持ち少なめで炊く
- ④保温はダメ、保存は冷凍！
- ⑤適切な場所で保管

新米の一番のお勧めはシンプルな塩むすび！ですが、秋ならではの栗ごはんも是非お試しください♪



ご注文対応日カレンダー

土曜・日曜・祝日は定休、平日は不定休です。

10月以降、月曜休みが多いです。

毎年恒例の長期(2週間ほど)冬休み、今年はありません！

2020年 11月							2020年 12月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7	6	7	8	9	10	11	12
8	9	10	11	12	13	14	13	14	15	16	17	18	19
15	16	17	18	19	20	21	20	21	22	23	24	25	26
22	23	24	25	26	27	28	27	28	29	30	31		
29	30												

□ 休み

今年も全量1等でした！

消費量が減ったとはいえ日本人の主食であるお米。安定した食料の供給という観点から、様々な法律で規制されて、管理や流通の円滑化が図られています。

その1つが農産物検査(いわゆる等級検査)で、米の外観を目視で1等2等等など格付します。等級により価格が異なりますが、何より大事なのは受検して初めて産地や銘柄を表示できるという事。濱田ファームは検査をする資格を持っており、一部のお米ですが自家検査しています。令和2年産も全て1等、晴れて富山県産コシヒカリ(又はミルキークイーン)の新米を皆様にお届けできる運びとなりました！



濱田ファーム(代表・濱田智和)

〒938-0041 富山県黒部市堀切3000-2

※直売所は農作業の合間にあけています

※営業日・時間は不定、ご来店の前日までにご連絡ください！

☎ 0765-33-4543

※10時~18時ころまで

※農作業で留守の場合が多いので留守電にメッセージをどうぞ！

✉ info@hamadafarm.com

HP「タンボマスターへの道」www.hamadafarm.com

「タンボマスター」で検索！