

ジャン・ミノコの

The agricultural lecture  
by Jan Minoco



# にしみの 農業ドリル



みんな元気?今、管内各地で稲刈りが行われているけど、収穫した稲は、カントリーエレベーター(乾燥調製貯蔵施設)ってところへ運ばれて出荷されていくんだって。今回は、カントリーエレベーターについて調べてきたよ!

## せんいゆう 潜入!カントリーエレベーターってどんなところ?



ほうもん  
訪問したのは…

### かいづ 海津カントリーエレベーター

ねんかん やく もみ にう けんない  
年間で約5,000トンの籾を荷受けしていて、県内  
いちばん にうけりょう ほこ  
で一番の荷受量を誇っているよ。

カントリーエレベーターと  
は、農家の人たちがみんな  
で使える乾燥調製貯蔵施設  
のことで、農家さんが持って  
きた籾(玄米にする前の稲)  
をここで玄米にして出荷し  
ているんだよ。  
出荷されるまでの流れを見  
てみよう!

### ① 荷受け



農家が収穫した籾(玄米にする前の稲)  
を荷受けするよ。

### ② 乾燥



かりよく りよう おお かんそう き げん  
火力を利用した大きな乾燥機で、玄  
米の水分が約14.5%になるまで乾  
燥するよ。乾燥された籾は、大きな  
サイロ(貯蔵庫)で保管されるんだ。

### ③ 籾すり・調製



籾すり機を使って、籾か  
ら籾殻を取って玄米にするよ。その後、品質のよ  
いお米にするために、機  
械を使って未熟粒や着  
色粒を取り除くよ。

### ④ 袋詰め



籾が30kg入る紙袋などに詰めるよ。

### ⑤ 米検査



農産物検査員が水分・品質などを  
チェックして、等級をつけていくよ。

出荷



おいしいお米を食べるためには、いろいろな作業が必要なんだね。