

その③ 持ち込まれた米や大豆が、出荷するまでの流れ

1. もみや大豆を入れる	農家の方が、脱穀したもみや大豆をカントリーエレベーターに持ってきます。持ち込まれたもみや大豆は、自動的に大きなゴミが取り除かれ、重さを計測します。
2. 乾燥を行う	もみは水分を多く含んでいるので、一次乾燥・二次乾燥を行い、水分含有量が15%くらいになるまで乾燥させます。そうすることで、カビの発生や傷みを防ぎ、長期間保存できるようにします。大豆は、乾燥調製後に出荷します。
3. サイロに保管する	乾燥処理されたもみは、約15°C程度の低い温度で、サイロに保存されます。調製処理を行っていないので、長期間保存しても、あまり味が変わりません。1本のサイロで、300トンのもみ等を貯蔵できます。
4. もみがらを取り除き、出荷（玄米・精米）	出荷するには、機械によってもみの中に混じった小石などのほか、もみがらを取り除いて、玄米や乾燥大豆にします。その後、袋詰めして出荷します。また内部には精米室がありますので、精米し、白米・無洗米で出荷することも可能です。
5. 製粉機を使い、米粉や大豆粉を作る	カントリーエレベーター内には製粉室があり、米粉や大豆粉を作ります。これにより、安定した米粉・大豆粉の生産が可能になり、JAではそれらを利用して、6次産業化を推し進めていきます。

・稲から白米へ



黄金に色づく稲穂。農家の方の努力の結晶です。



収穫したもみ。1本の稲穂から、約70粒取れます。



玄米。もみがら等が取り除かれ、出荷されます。



白米。玄米から胚芽とぬかを除いたお米。

・収穫から乾燥大豆まで



「畑の肉」と言われる大豆。豊富な栄養が含まれています。



脱穀して乾燥させることで、栄養分が凝縮され、長期間の保存が可能になります。

・白米から米粉へ



・乾燥大豆から大豆粉へ



製粉機を使い、白米から米粉、乾燥大豆から大豆粉をつくります。

◎カントリーエレベーターで保管した米のメリット

- ・品質を長期間保持できます
- ・脂質の酸化を防ぎます
- ・栄養分の損失を防ぎます
- ・カビ等の微生物の繁殖や害虫の発生を防ぎます
- ・均質米生産により、有利販売が可能となります。