

水稻の乾燥調整作業マニュアル

- | | | |
|---|-------|---|
| 1 | 荷受け | トラック等で乾燥機に収穫した粳を搬入　トラックの運転に注意 |
| 2 | 乾燥作業 | <p>粳の水分が14～15％になるまで乾燥　燃焼事故注意！</p> <p>過乾燥（13％）は品質が悪くなり、食味も落ちる</p> <p>降雨に収穫した粳は水分が高く、乾燥に時間が係る</p> <p>乾燥作業はホコリや騒音が問題となるので周辺には気を配る。</p> |
| 3 | 粳摺り | <p>粳殻を外す作業</p> <p>ホコリや騒音が問題となるので周辺には気を配る</p> |
| 4 | 選別 | <p>玄米の大きさが1.8mm以上になるように篩に掛ける。</p> <p>富山県は1.9mm目の篩を使い良質米を生産している</p> <p>色彩選別機で斑点米（カメムシ害）を除ける（大規模農家が使用）</p> |
| 5 | 計量袋詰め | 計量器で玄米を30kg計り、袋に入れる。異物混入に注意！ |
| 6 | 出荷 | <p>パレットに積み上げて、フォークリフト等でトラックに積み込み出荷。</p> <p>30kg米袋の運搬、フォークリフトとトラックの運転に注意する。</p> |