



数ある農産物の中から当農場の商品をお届けできることを嬉しく思います
もりかわ農場の【今】をお届けいたします (*^-~^*)

★ 乾燥が終わった粃（もみ）から粒の揃ったキレイな玄米を選別します

粃すり機



2本のゴムローラーで
粃を剥き、玄米と粃殻に
分けます



機械が左右に動いて
粃と玄米を分けます



乾燥が終わった粃は粃すり機へ。はじめに2本のゴムローラーで粃を剥きます。
剥けた玄米は風力で玄米と粃殻に分けられ、次に色彩選別機へ送られます。

色彩選別機

玄米の中から小石や未熟米、斑点米（カメムシに吸われた後が残る）、乳白米（高温による障害）を取り除きます。この作業は2回行っています。



最終チェックは必ず
社長が行っています



粒の揃ったキレイな玄米だけが残りました★
玄米は低温倉庫で保管。温度、湿度管理をしっかりと行っています。

★ 粃殻は田んぼに撒きます



粃殻には珪酸（ケイサン）が含まれています。
珪酸には、植物の茎や葉を丈夫にする、光合成の効率を上げる、病気や害虫に強くなるという効果があります。
大量に粃殻を撒いてしまうと、有機物を分解するのに土の中の酸素を吸収する為、稲が根腐れを起こしてしまいます。
なので、量を考えながら粃殻を撒いています。

★ ハウスで栽培している柿の収穫、出荷が始まりました。



裏側もしっかり
チェックしています

太天、富有、平核無の3品種を栽培しています。
太天と平核無は渋柿です。木になったまま固形アルコールで渋抜きの作業をおこなっています。



太天の条紋



たいてん
太天

ふゆう
富有

ひらたねなし
平核無

太天には条紋（じょうもん）があります。条紋はまわりより糖度が上がったので、条紋がある柿は甘くて美味しいです。

市内の直売所で販売しています。

【編集後記】

今年から柿の収穫、出荷がはじまりました。太天、富有、平核無の3つの品種を食べ比べてみましたが、個人的には太天が一番好きでした。
食欲の秋！ もっといろんな品種の柿を食べてみたくなりました (*^-~^*) *ko