

もりかわ農場だより

No.31



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 (*^-^*)

★10月20日に稲刈り作業が終わりました



刈り取った籾は乾燥機にかけ、水分が15%になったら籾すり機で皮をむき、玄米と籾殻に分けます。

籾殻やワラのゴミなどが取り除かれました。



色彩選別機

ゴミを取り除いた玄米は色彩選別機へ送られ、中に混じっている未熟米や斑点米、小石などを取りのぞきます。

社長が品種ごとに機械を調整し、仕上がりをチェックします。この作業を2回行っています！

粒の揃ったキレイな玄米だけが残ります。



低温倉庫



玄米は低温倉庫で温度、湿度管理をしっかりと行い、良い品質を長く維持できるよう保管を徹底しています。

白米は、精米したての美味しいお米をお客様に召し上がっていただくためにご注文後に精米いたします。

精米ができたらすぐにお客様へ発送します！

★ブロッコリーの収穫

8月20日に定植したブロッコリーの収穫がはじまりました。



ブロッコリーの大きさや蕾が開いていないか等、確認しながら収穫を見極めて作業をしています。



収穫したブロッコリーは、余分な葉を切り落としたあと、市内のスーパーや直売所で販売しています。

もりかわ農場のブロッコリーは甘くて美味しいと大人気です！