

10月上旬じょうじゆん ～もみすり～

もみすり…もみがらの部分を取り除きのぞ玄米げんまいにする作業

集められたもみは、アグリパークに運ばれます。

もみとはげんまい玄米の外側にもみがらがおおい被かぶさっているものをいいます。

もみがらは中のげんまい玄米まもを守る役割やくわりがあります。



実物のもみ



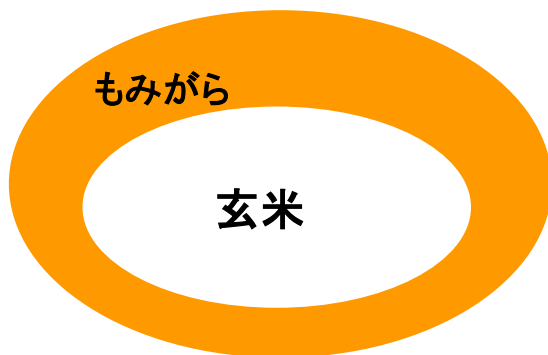
もみを乾燥機かんそうきに入れます。



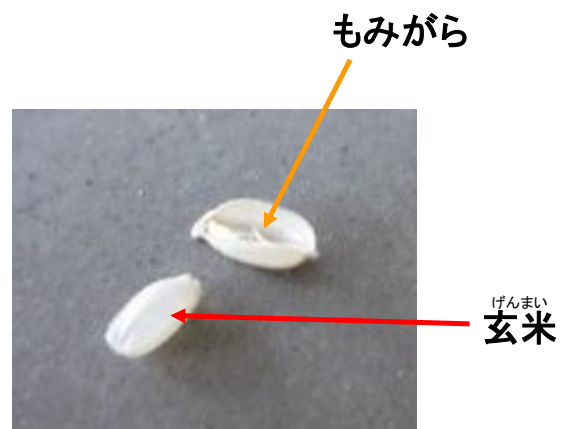
乾燥機かんそうきの様子

・刈り取った直後のもみの水分は20～30%程あり、そのままにしておくと、腐くさったり、カビが生えたり、芽くさが出たりしてしまい、お米の品質が悪くなります。そのため乾燥かんそうさせることで水分を15%程に下げ、お米の品質たもを保ちます。

・乾燥機かんそうきから出されたもみはもみすり機たもに運ばれます。



もみのイメージ図



げんまい
玄米ともみがらに分かれます。

もみすり機の様子

- もみすり機の中には、回転速度の違う^{ちが}2つのローラーが回転しており、そのローラーにもみが^{はさ}挟まれると回転速度の違い^{ちが}でもみがらがはがれます。