

とちぎ米産地だより【2月号】

<とちぎ米に関する情報をいち早くお届けします！>

第59号 平成29年2月10日(金)
発行責任者:JA全農とちぎ 米穀課

1. とちぎ米生長日記

厳しい寒さが続く中、各JA施設はフル稼働！

「粃摺り」ってどうやるの？



今月号では「粃摺り」について、より詳しくご説明します。

JAが取り扱うお米には①各生産者が乾燥・粃摺りし、玄米を袋詰めしてJAへ持ち寄る「個人物」と、②収穫後粃の状態でもJAへ持ち寄り、各CEで粃摺りする「施設物」があります。

①は既に玄米に調製されていますが、②は生産者から粃の状態でお預かりするため、粃摺りをしないと玄米として販売できないのです。



上の写真は、荷受、乾燥を経て貯蔵サイロに保管されているところからスタート♪

サイロの粃はベルトコンベアで上方に運ばれ、粃摺りが行われます。一定の網目（板目は1.85mm）によって振分け、網上に残ったものは主食用米として格付けされた後、1トン入るフレコンに詰められ保管されます。

網下に落ちたものは特定米穀として、味噌や米菓等の加工品原料として使用されます。

2月に入りすっかり厳しい寒さにも慣れてきたこの頃。立春を迎えたものの春は中々近づいてくれず、朝晩の冷え込みに手がかじかむ毎日です。お米の世界では、出来秋から続いていた飼料用米の粃摺りが終わり、多くのJAで主食用米の粃摺りがスタート。各カントリーエレベーターでは、毎日忙しくとちぎ米の出荷準備に勤しんでいます。今日も続々と粃摺りを終えたとちぎ米が各地へ旅立っていきます♪

2. とちぎ米ニュース

★とちぎ米販促・イベント報告★

1月も各地でとちぎ米の販促・イベントを実施しました！その様子をご覧ください♪



とちむすび@都市町対抗駅伝①



とちむすび@都市町対抗駅伝②



今年も早一ヶ月が経過！引き続きとちぎ米をよろしくお願ひしたいまる～



1月もぐもぐごはん部①(酒蔵見学)



1月もぐもぐごはん部②(いちご狩り)



たちつぎとちぎ 

3. とちぎ米イベント情報

2月のもぐもぐごはん部活動告知！

今月は「有名シェフによる、素材を生かしたシンプル日本ごはん講座」をテーマに開催予定です。盛りだくさんの内容となっておりますので、皆さまお楽しみに♪

日時：2017年2月21日 10:30～12:30

会場：パーティ・とちぎ男女共同参画センター

☆詳細情報および入部希望の方は、**もぐもぐごはん部** で検索！



※ 問合せ先 ※

◆内容に関するご意見、ご質問、ご感想も、是非お寄せください。

JA全農とちぎ 米穀課 電話:028-616-8820 FAX:028-616-8828