

皆さんこんにちは！
結農園の関谷です。

お久しぶりですの皆様も
始めましての皆様も
如何お過ごしでしょうか？

この漫画を描いている時期は8月中旬
もう「暑いー」とにかく暑いー！
しか言葉にできないそんな時期です

今年の結農園の
お米の出来について
マンガで紹介したいのですが

今はまだ稲は成熟段階途中…
収穫するまでどんな味になるか
収量はどのくらいとれるか
未知数です…

乾燥機
組み立て中…

特に今年は6月から7月まで
丸々と2か月間梅雨が続きました。
穂が実る7月に雨が続きと
穂に実が入らなかつたりして、
収量が少なかつたりしますが…

本当にこればかりは収穫して稲から
玄米にするまではどうにも分かりません
この天候の良さでお米が光合成をして
美味しくなってくれることを祈るばかりです…

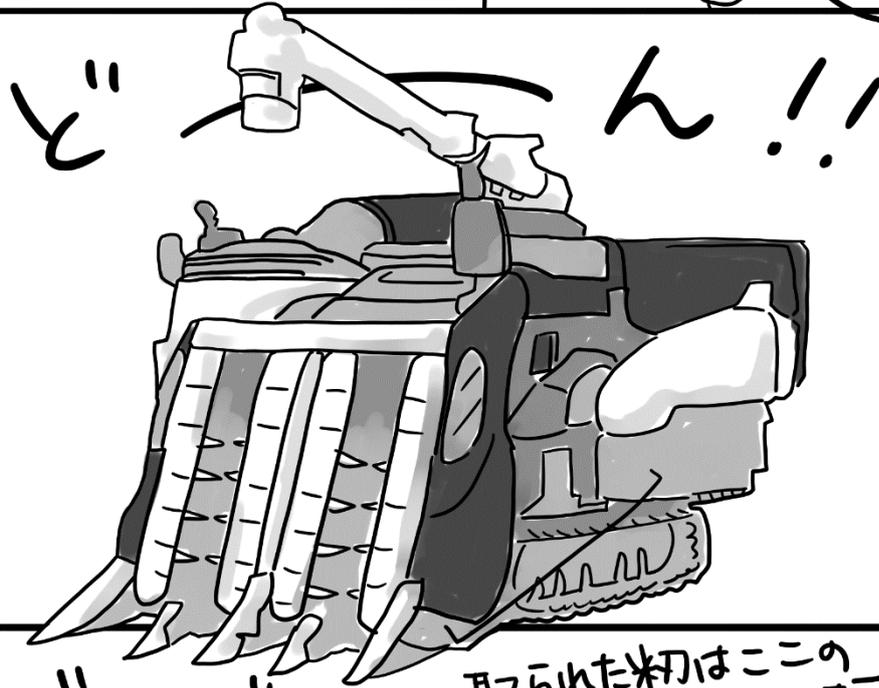
さてさて

今回はお米が収穫された後
どんな作業を結農園が
しているかご紹介します

結農園の
稲刈りとその後♡

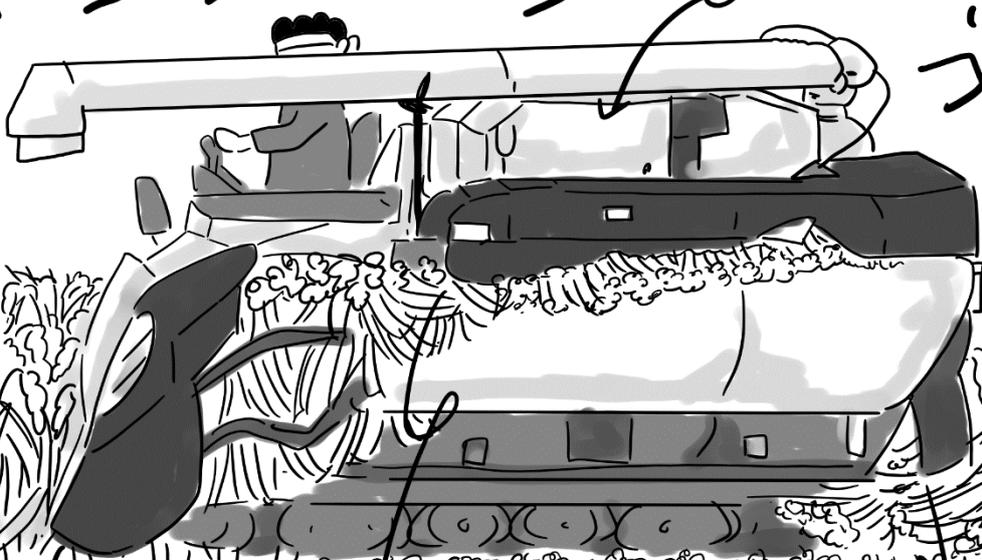
まずは収穫！

コンバイン（稲刈り機）
を使って稲を刈ります



取られた米はこの
タンクへたまります

このコンバインの中では
「脱穀」作業が行われ
稲は藁と籾に分けられます



カッターで
稲を刈り取る

この部分で
トゲトゲの籾は
ついたローラーで籾
を落とします



ワラは田んぼに
落とさける

ドザッ

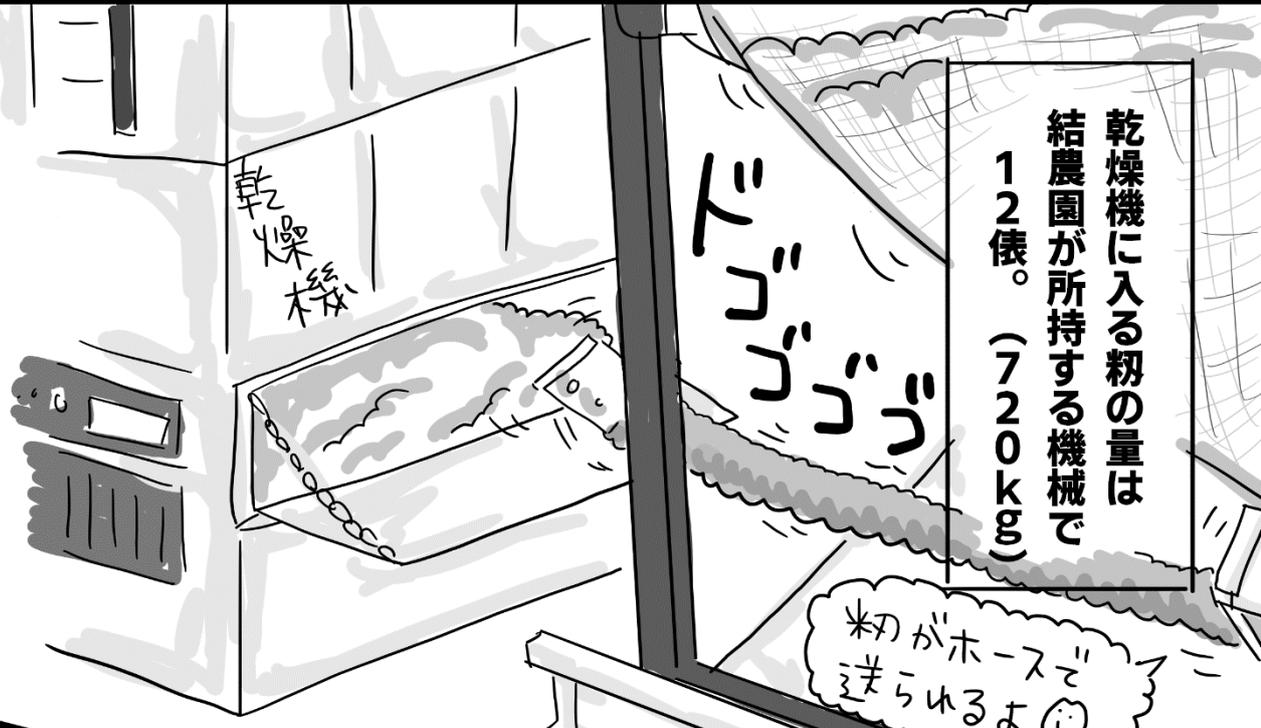


それを軽トラに積んだ
コンテナにザッと入れ
乾燥機へと張り込みます

乾燥機に入る籾の量は
結農園が所持する機械で
12俵。(720kg)

ド
ゴ
ゴ
ゴ

籾がホースで
送られるよ



全体の収穫量の
14分の1の量です

軽トラ

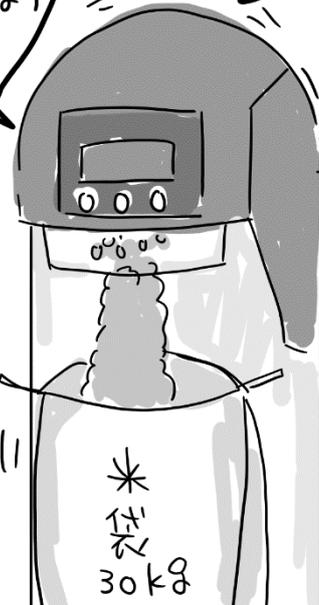
グ
ゴ
ゴ
ゴ

計量機で
玄米を30kg
計って袋づめします

籾摺り機
で籾をはずして
玄米にします

乾燥機から
乾いた籾を排出
させるよ

全部は入らないので
丸一日かけて機械で乾燥させた籾は
翌日には籾摺り機にかけて玄米にします



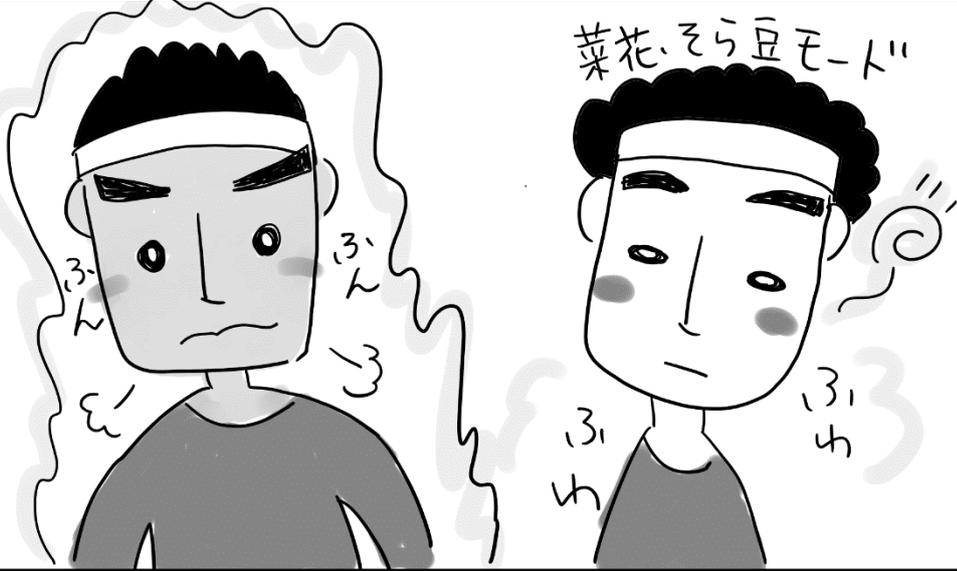
この作業で
稲と一緒に巻き込んだゴミや
石は取り除かれます



乾燥機が空いたら
即稲刈り!

こんな感じで
全部の田んぼの稲刈りが
終わるまで作業は続きます

「花豆、そら菜」



冬場は作業はしてもなんとなく
気合の入らない啓太郎も

この時期はやる気満々オーラ
をまとって朝から晩までフル稼働して
働いています。



カメシにお米を
食べられる(吸われる)
と米が黒くなるよ

ヒエ(雑草)の
種



収穫したお米には
斑点米や雑草の種など
が含まれます

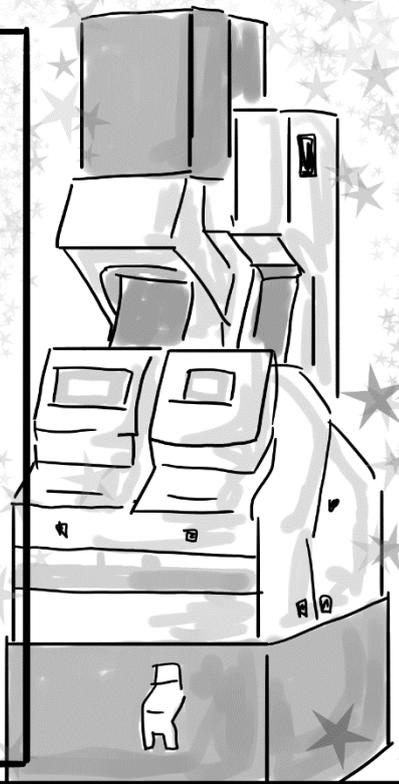
お米の受注受付を
やっていた時代には
よくあったクレーム...

そういったものが
出荷するお米に入ってしまったら
後々クレームになってしまっても
しれないので



結農園では

すべてのお米を色彩選別機という
機械にかけて均等で黒味のない
お米に分けます

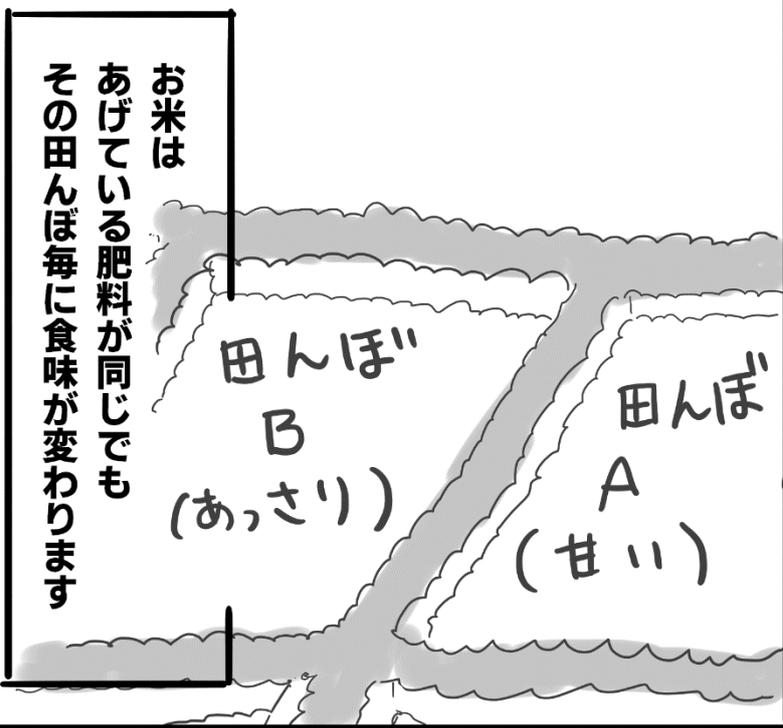


その後
田んぼ毎に米を実食!



田んぼ B (あっさり)
田んぼ A (甘い)

お米は
あげている肥料が同じでも
その田んぼ毎に食味が変わります



なので結農園では
田んぼ毎のお米の味を確かめ



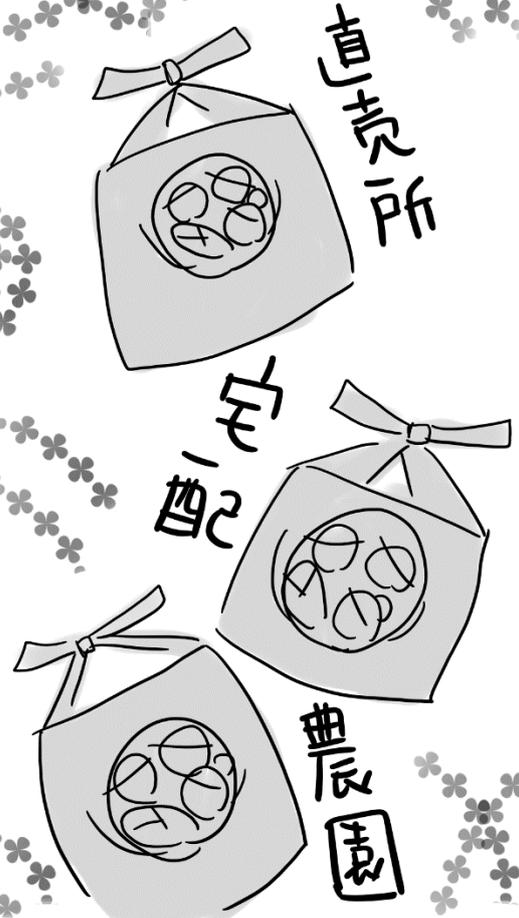
ちなみに
結農園の平均収量は
2トン程!



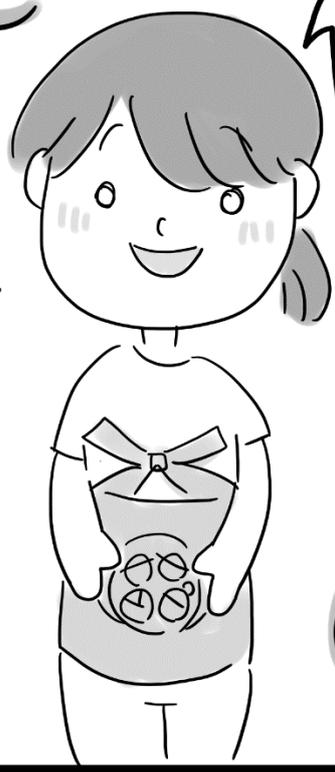
同じ品種でも食味が違う
お米があれば手作業で
お米をブレンドします。



買って
買う時期や場所によってお米の美味しさが
変わらないようにしています



そんなこんなな作業があるため
収穫したらすぐ新米出荷！という
わけにはいかず

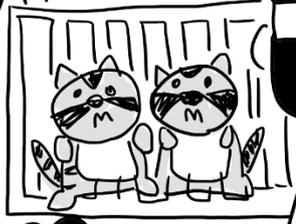


9月中旬頃までお待ち頂いています

結農園のSNSでは
和菓子のことばかり発信して
おりますが

お米の栽培の方も1日も欠かさず
農園長の啓太郎が頑張っています

朝起きると捕まった奴キヤ
アライグマが玄関にいてある 狩猫



近所の
草刈り



出荷



その想いがお米から少しでも
皆様に伝われば幸いです