

# 実のりお買得情報!



- ☆キャベツ、白菜、ブロッコリーなど秋の野菜苗大量入荷中!!
- ☆チューリップ、ヒヤシンスなど秋植え球根各種続々入荷中!!
- ☆秋蒔き種(ほうれん草、ハクサイ、玉ねぎ、大根など)各種販売中!!
- ☆防虫資材(ネット、トンネル支柱など)も、各種取り揃えております。
- ☆米袋、バインダー紐、米冷蔵庫など収穫用品も多数品揃え!!

- 稲刈りの時期**・・・天候によって稲の成長は左右されるため、稲刈りの基準を調べてみました。
  - ・出穂後、45日前後
  - ・出穂後の積算温度が1000度から1200度くらいになった時
  - ・黄金色になったもみの割合が90% などいくつかあるようです。
- もみの乾燥**・・・刈り取ってすぐのもみの水分は20~25%です。このままでは、水分が多すぎて米が変質してしまうので水分が15%くらいになるまで乾燥させます。昔は天日と風で乾燥させていました。太陽と風によって稲からお米に栄養分が送り込まれ、おいしさが増すとも言われています。この乾燥によって長く保存していても粘り、つや、うまみが保たれます。
- もみの選別**・・・脱穀したもみは、稲の葉やわらくずが混ざっています。これをいろいろな方法で取り除きます。風の力を利用する放法を風選といいます。この風選を利用した画期的な道具が唐箕です。ろうとから落とされたものは、起風胴からおくられた風によって重さによって選別されます。今ではあまり使われない道具になっていますが、稲作には欠かせない道具と言えます。
- もみすり**.....

## ☆稲刈り豆知識☆

稲刈りが早いと、熟していないもみの割合が増えてしまいます。熟していないもみとは、完全なお米になっていない状態の粒で、緑色をしていて、割ってみると中身は白色をしています。ただ、同じ緑色でも中身が半透明ならば問題ありません。この場合、収穫後に玄米をふるいにかけてとき、熟していないもみがくず米として選別されるため、収穫量が少なくなってしまう。しかし、残った玄米は食味に優れ品質も良好です。

反対に稲刈りが遅い場合は熟していないもみの割合が少なく、熟す期間が長くなるため粒が大きくなります。一粒の重量が増え、さらにくず米の割合も少ないため、一見すると農家にとって良いことばかりのように感じます。

しかし一方で、熟すぎたもみは胴割れをおこし、品質を下げてしまいます。もみに艶がなくなり茶色の米が混ざります。胴割れとは、米の中心付近に横方向のヒビが入る状態で、そのうちに上下に割れてしまいます。米の検査において、被害粒以外で等級が下がる主な原因になっています。当然ながら、このような玄米では、味には期待できません。

## 玄米冷蔵庫は充実の品揃え!!



# 実のり新聞

平成25年9月号

平成25年9月・第186号(毎月発行)

営業時間/8:00~20:00  
**実のり山陽店**  
 TEL (086) 955-5561  
 岡山県赤磐市上市180-1

営業時間/8:00~20:00  
**実のり玉島店**  
 TEL (086) 523-0511  
 岡山県倉敷市玉島爪崎5-1057-1

営業時間/9:00~20:00  
**実のり大安寺店**  
 TEL (086) 214-2338  
 岡山県岡山市北区野殿西町418-1

営業時間/9:00~21:30  
**実のり伊予三島店**  
 TEL (0896) 23-0600  
 愛媛県四国中央市下柏町688





