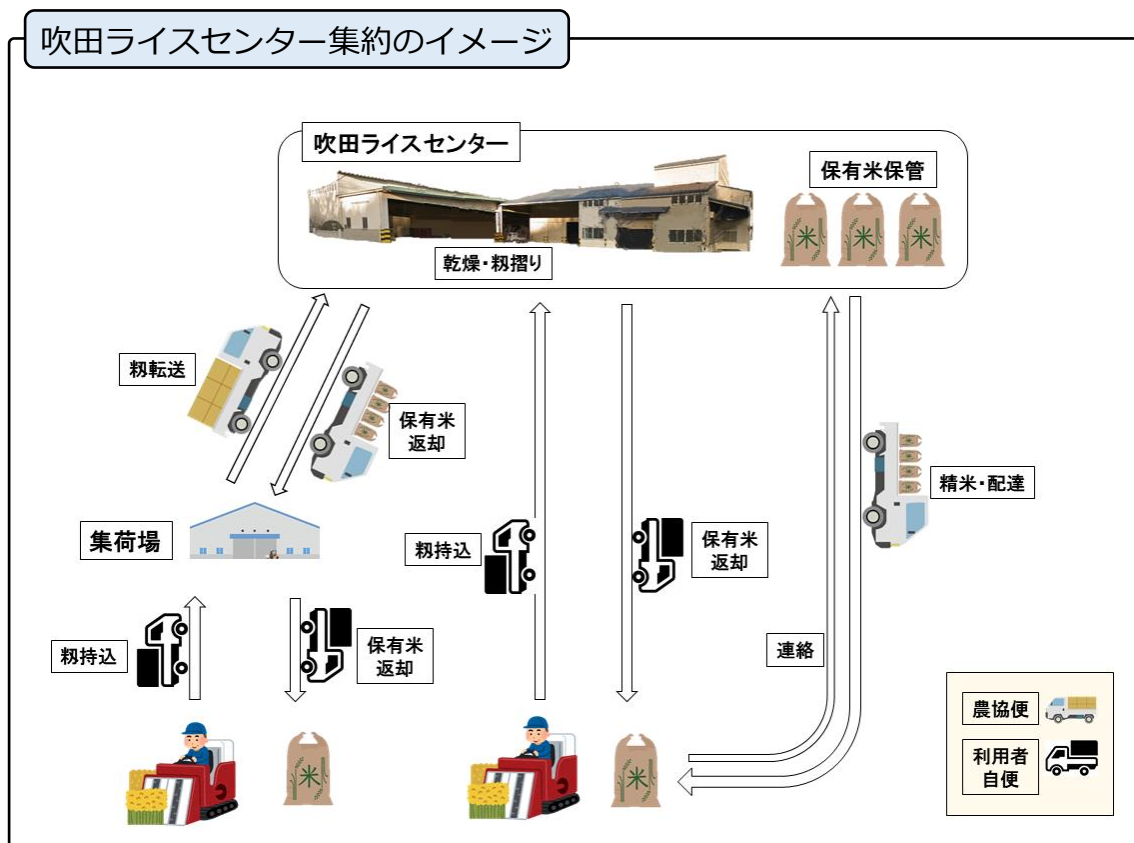


JA 板野郡 乾燥調製施設再編整備事業について

1. 概要

当 JA 管内には、ライスセンターが板野町に 1 施設、土成町に 2 施設、上板町に 3 施設あり、のべ利用者戸数 6 7 0 戸、受入生粃重量 2, 0 4 6 t で約 3 0 0 h a 分の水稻の乾燥調製を行っています。土成町、上板町の施設については、機器類を更新してから 2 0 年以上経過しており、点検及び修繕費用の増加や作業時の故障による処理能力の低下が大きな課題になっています。老朽化した機器類をそれぞれの施設で更新するとすれば、国補事業の対象外となるとともに、整備費用も割高になり利用者には乾燥調製料金の追加負担をお願いせざるを得ないことが想定されます。

このために、吹田ライスセンター（板野町）の規模拡大を図り、管内 6 か所のライスセンターで行っていた水稻の乾燥調整作業を吹田ライスセンターに機能集約して効率的に対応して参ります。施設の集約と共同乾燥処理を行うことを前提として産地パワーアップ事業（国補事業）の承認（現在は補助金交付決定を受け RC 増強工事の一般競争入札の公告）を得ることができました。

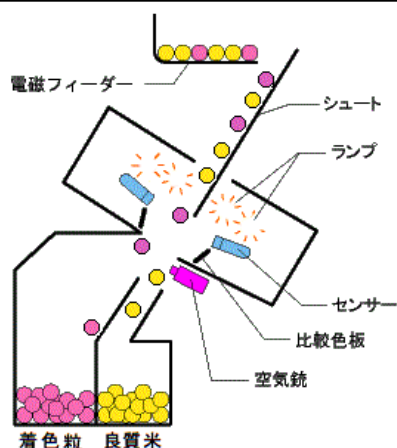


また、新たなライスセンターには色彩選別機を整備します。乾燥調製した玄米全て色彩選別することで、カメムシ等の被害粒を取り除くことができ、検査等級をはじめ、品質、食味の向上が期待でき、農家保有米についても同様です。

乾燥調製料金について初年度は、現在の価格とさせていただきます、2年目以降については、燃料価格や労働賃金など環境の変化を基に検討いたします。

一方、水稻の生産面におきましては、管内の主力品種である「キヌヒカリ」が高温障害による品質の低下が著しいため、高温耐性品種の「あきさかり」への転換も併せて推進することで、管内産米の品質向上を図り、農家の所得向上に繋げて参ります。

色彩選別機でコメの粒を選別する原理



「シュート式」の仕組みの説明図。
 基本的にはどのメーカーの色彩選別機も仕組みは同じ。
 センサーやカメラで一粒ずつ、色、形、材質を見分け、不良品を空気銃で吹き飛ばして取り除く。

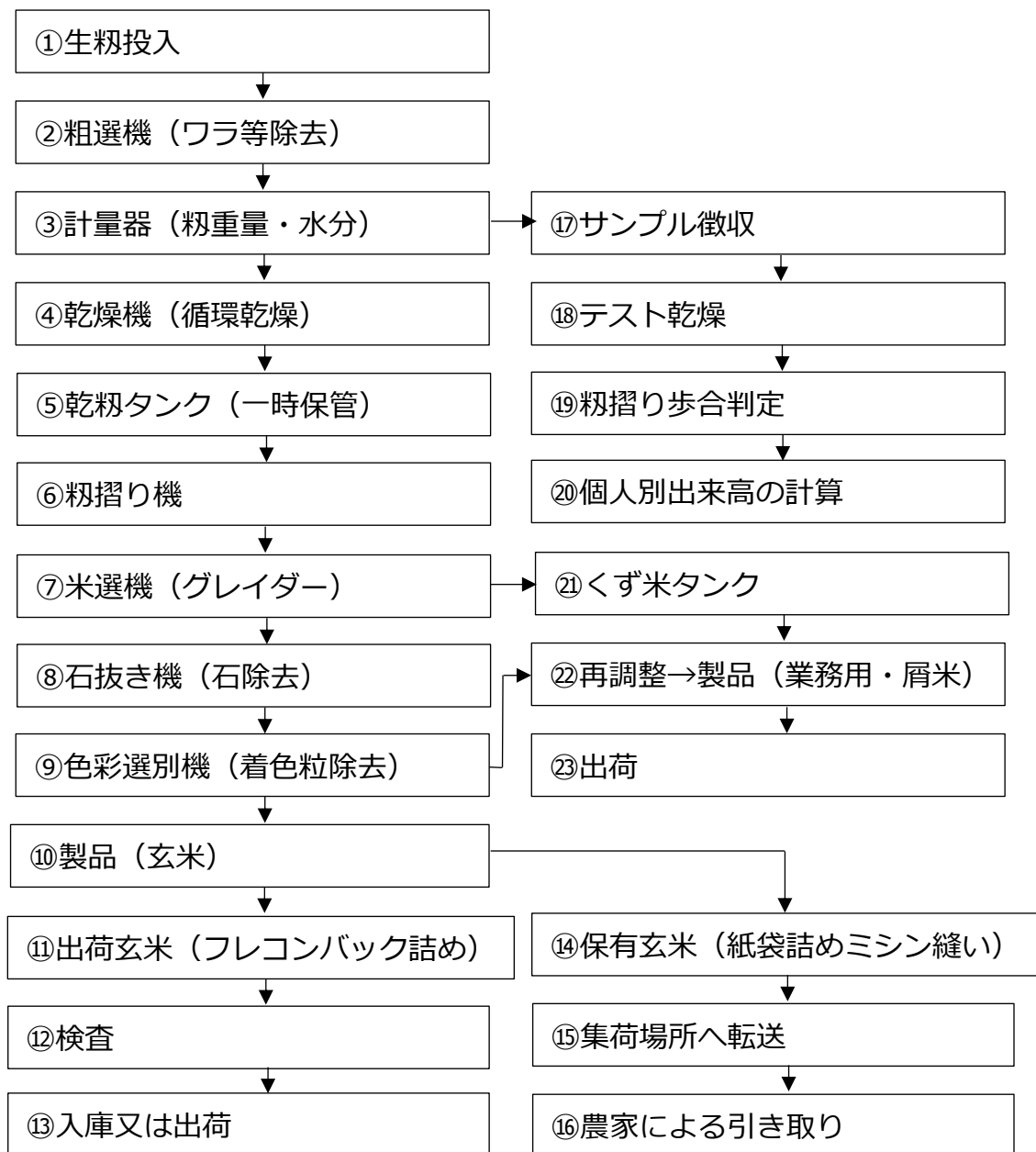
出典 www.anzai-mfg.com

「あきさかり」の品種の特性

- ①高温耐性を持つ
- ②草丈が短く栽培しやすい
- ③多収が見込める
- ④コシヒカリやキヌヒカリと比べ登熟期が遅い
- ⑤食味が良い

夏季の高温による白未熟粒の発生による品質低下が問題視されている、キヌヒカリやイクヒカリの代替品種として、平成27年度より徳島県の産地品種銘柄に設定されました。

2. 共同乾燥調製施設のフロー図



①～③ライスセンターでは、生粳を乾燥機へ投入する際には、粗選機で異物を取り除き重量及び水分を計測します。

④～⑤品種ごとに乾燥機に投入し循環乾燥を行い、乾燥済みの粳は乾粳タンクで一時保管します。

⑥～⑦粳摺りの後に米選機で玄米とくず米に選別します。

⑧～⑩米選機で選別された玄米は、石抜き機を通り、色彩選別機で着色粒を取り除きます。

⑪～⑯調整後の玄米の内、出荷委託を受けたものはフレコンバック（600kg/20袋入り）に入れ、検査し出荷します。また、保有米として委託を受けたものは紙袋（30kg入りミシン縫い）に入れ、粳の集荷場所に輸送して利用者に引き渡します。

施設には、自動給袋機と自動はい積みロボットを導入して人件費の削減に取り組みます。

⑰～⑳計量時に数回に分けて少量のサンプルを取り、テスト乾燥機で水分14.5%まで乾燥させ試験粳摺りを行い、粳摺り歩合を判定します。その歩合を用いて荷受け重量、水分を基に製品数量、くず米数量を計算します。

㉑～㉓米選別機で選別されたくず米、色彩選別機で弾かれた米は、再調整を行い、業務用米・屑米に選別袋詰めして出荷します。

はい積みロボット（パレタイザー）



3. 粃の荷受けと農家保有米の引き渡しは現在の施設を利用します。

土成町・上板町のライスセンターの利用者の生粃の荷受けは、現在の集荷場を利用して吹田ライスセンターへ輸送いたします。吉野町の利用者には、土成集荷場、御所集荷場、松島集荷場まで持ち込みをお願いします。

但し、地区によって稲刈りの繁忙期は現在の集荷場を利用しますが、稲刈り件数が減少する閑散期には、近隣の集荷場での荷受けとさせていただきます。

板野町の利用者の皆さまには、従来の通り吹田ライスセンターへの持ち込み又は(株)アグリサポートによる吹田ライスセンターへの持ち込みをお願いします。藍住町、北島町の皆さまには、最寄りの集荷場への持ち込み又は(株)アグリサポートによる集荷場への持ち込みをお願いします。

荷受け場所から吹田ライスセンターへ輸送は、コンバイン袋やフレコンバックのままお預かりして行います。

荷受け伝票は、コンバイン袋数、フレコンバックの袋数を記入してお渡しします。尚、吹田ライスセンターで生粃投入時に測定した粃重量、水分を印字した伝票を、荷受け場所に送付し利用者にお渡しします。

乾燥調製後の農家保有米は、所属地区のライスセンター又は集荷場に輸送して保管し農家に引き渡します。(例：高志地区はシーズンを通じて集荷場で保有米を引き渡します。)

※刈取りの集中時期などには、送風機付荷受けコンテナの貸出も行います。※

グレンタンク付きのコンバイン利用者には、送風機付荷受けコンテナを貸出いたします。

雨天などによる刈取り集中時期や、夕方の荷受け時の当日中に処理できない粃をお預かりする場合のムレによる品質の低下を防ぎます。

粃をコンテナに入れた状態でお持ち込ください。

送風機付荷受けコンテナ（貸出用）



コンテナ重量 200 k g

時期別の荷受け場所（案）期間は年により変わります。 (←→ 荷受日)

期間（案） 荷受け場所	8/13-18	8/19-30	9/1-9/9	9/10-9/30	10/1-10/10	10/12-10/20 (もち米)
御所集荷場	←→					
土成集荷場	←→					
松島集荷場		←→				
高志集荷場			←→			
大山集荷場			←→			
藍園集荷場		←→				
住吉集荷場		←→				
北村倉庫（北島）	←→					
吹田ライスセンター	←→					

集荷場での荷受け時間は、9時30分から19時までといたします。ただし、当日申込者の粳の持込が終わり次第、終了いたします。

荷受け終了後に、輸送車両はすべての粳を積み込み吹田ライスセンターへ輸送します。

吹田ライスセンターでの荷受けは20時までとします。

4. うれる米作りとライスセンターへの持込品種の限定について

農林水産省によると、大規模乾燥調製貯蔵施設の設置・運営にあたっては、施設での荷受品種は1日1品種とするよう求められています。品種の切り替わり時期に数日間収穫時期が重なることは予想していますので、実際の運用では対応いたしますが、国補事業の対象であり国の方針に従わなくてはなりません。

現在、コシヒカリ、キヌヒカリ、ヒノヒカリ、あわみのり、あきさかり等の取扱いをしていますが、ライスセンターでのうるち米の取り扱い品種はコシヒカリ、あきさかり、ヒノヒカリに限定させていただき、品種ごとの田植え期間も決めさせていただきたいと考えております。

キヌヒカリについては、当JA管内では一番多くの作付けをしている品種であり、コシヒカリと比較して倒伏しにくく、収量も多く作りやすい品種として農家からの評判もよく、JAとしても買取単価を引き上げるなど奨励して参りました。しかし、近年は登熟期の高温で米の品質を損なう乳白粒が多く発生しやすい品種特性があり、1等比率を大きく引き下げる要因となっております。

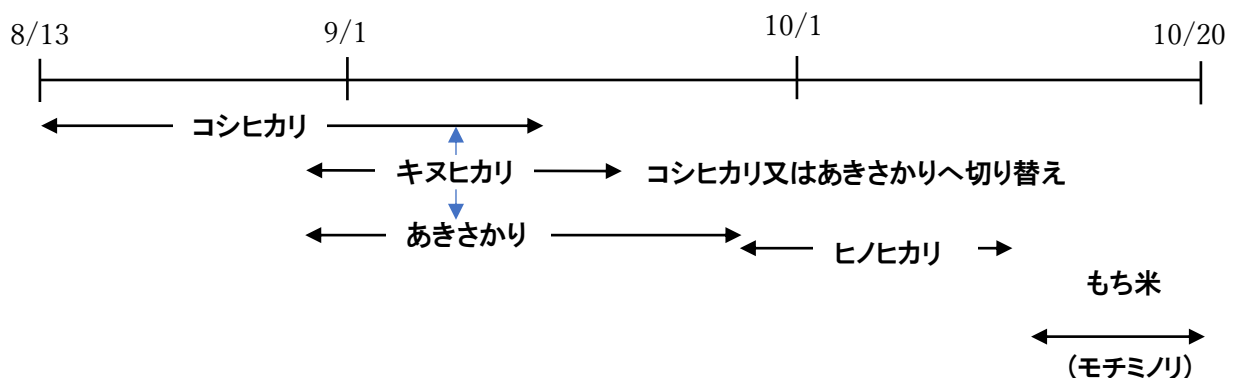
このために、猛暑でも米の品質が低下しにくい高温登熟耐性品種である「あきさかり」に品種の切り替えをお願いし、品質の改善を行い有利販売に努めて参りたいので、ご協力をお願いします。

また、作付け面積が少ないあわみのり等の品種につきましては、乾燥機を大規模化するため、持込量が少なく乾燥出来ないなど物理的に対応できない恐れがありますので、あきさかり又はヒノヒカリへの品種の切り替えをお願いします。

尚、キヌヒカリについては操業初年度である平成31年及びその翌年は受付いたします。

また、もち米につきましても、徳島県の奨励品種であるモチミノリの作付け品種の統一をお願いし、受付期間も10月中旬をお願いいたします。

収穫時期のイメージ



田植時期

品種	田植期間
コシヒカリ	4月1日～5月20日
キヌヒカリ	4月20日～5月10日
あきさかり	5月1日～5月30日 キヌヒカリからの切り替え後は4月20日～とします。
ヒノヒカリ	6月1日～6月15日

5. 事前申し込みについて

新たなライスセンターでは、事前申し込みによる受付とし、抽選会による予約日の決定は行いません。申込書はライスセンター利用者を対象に事前に配布しますので、刈取り日が決定次第に提出してください。当JAのホームページからまた、電話連絡による申し込みも出来るようにいたします。

尚、申込書によって特定の日に籾の持込が殺到する場合は、刈取りをずらして頂くようお願いする場合があります。

6. 田植時期の平準化のお願い

コシヒカリの4月20日～30日間の田植えが多く、8月20日前後のライスセンターの持込が非常に多い状況にありますので、4月15日前後又は5月上旬植え付けに切り替えやあきさかりへの品種切り替えのご協力をお願いします。

7. ライスセンターの操業期間について

ライスセンターの操業は8月中旬より10月20日までとします。

操業時期のうち、うるち米の対応は10月10日までとし、10月12日から10月20日までをもち米の対応時期とさせていただきます。

8. 農家保有米について

新たなライスセンターは、共同乾燥であり1つの乾燥機に生産者を問わず同品種の籾を投入し満量にして乾燥します。このために、農家保有米を取る際には個人を特定することができず、自ら栽培した米が農家保有米となるとは限りません。

また、袋詰めからはい積みまでは全自動で行いますので、保有米はミシン縫いとなります。

玄米で持ち帰る場合の保有米



ミシン縫いとなります



精米してお届けする場合は紐付きの紙袋でお届けします。

コイン精米などで精米する場合には、ミシン糸を引っ張って解いてください。糸が引っかかる場合がありますので、ハサミやカッターをご用意ください。空にした紙袋に精米を入れて口を封じる場合には、60cm余りの紐をご用意いただいて以下の方法で閉じてください。



紙袋の上部の空気を抜き、側面の折り目に沿って平らにします。上部の口の部分を下に向けて1回折り、紐を添えます。



紐を添えた折り目を更に2~3回折り込んでください。



折り込んだ両端を中心に向けて折って頂き、紐を縛ってください。



紐を縛るとこのような形になります。

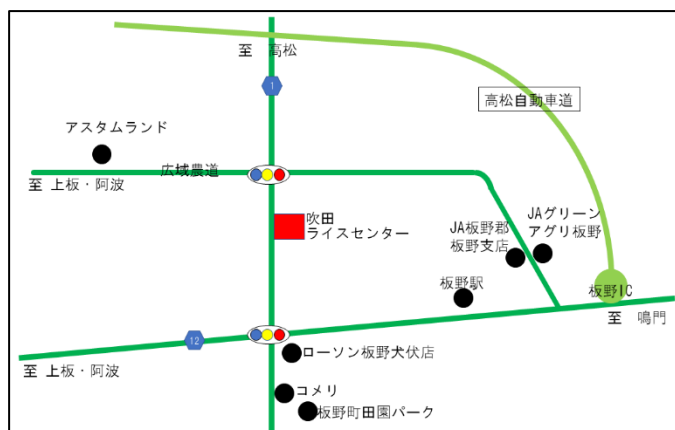
9. 農家保有米の宅配サービスについて

当JAでは、ライスセンターで乾燥調整した農家保有米を低温貯蔵庫で保管し、農家が必要な時に精米して配達するサービスを行っています。保有米を引き取り貯蔵庫に積み込む手間や、精米所まで持ち運びも不要となります。また、低温保管のため品質が保たれることから好評です。

保管料 41 円/袋月 精米料 400 円 運賃 309 円（管内に限る）※税込み価格

宅配サービスのお申込みは、ライスセンター利用申込書で承ります。
利用料は月末締め翌月 20 日引落しです。

【ライスセンター地図】 ※直接ライスセンターに米をお持ちいただけます。



吹田ライスセンター
板野郡板野町吹田字池の奥 41 番地
TEL 088-672-5257