

2018年度 第3回 米作り体験隊 「刈り取り」 (2018.10.20)

今年の体験隊は今回の稲刈りと翌日のもみすりをもって終了です。
食味コンテストで特Aと評価されたおいしい「はるみ」を手にして帰りました。
想像してください。参加者の食卓の賑わいを・・・。



私たちのお米です。酷暑の夏に負けず、頑張って育ちました。



コンバインが2台、水田にはいりました。刈り入れと脱穀を機械が行います。



刈り入れには、のこぎり歯が付いたような鎌で稲を切ります。
会長の二宮さんから、切り取るイネの位置と歯がある鎌なので、けがの無いように
と注意を受けました。

できるかどうか、わくわくした気持ちです。



子どもたちも参加です。親御さんからも手ほどきを受けました。



お父さんも心配なのでしょう、手助けです。切り株を見てみましょう。
きれいに切り取られています。



刈り取りの作業が進みます。





刈り取られたイネをコンバインで脱穀します。
モミは、コンバインに蓄えられ、イネは外に飛ばされ、乾燥されます。



コンバインの中のモミ米はホッパーという輸送車に移されます。
次の工程は、会長さんの納屋に運ばれ、一晩かけて機械乾燥されます。
次の工程は、モミすりです。米粒からモミが外され、ヌカの付いた玄米にされます。
次の工程は、10kgに小分けされ、3袋ずつ手渡されます。
次の工程は、精米機で白米にされます。
次の工程は、おいしいご飯になり、食べることができます。



刈り取りの終わった田んぼです。奥には富士山頂がのぞいています。



水田の西側からの富士山です。雲の见えない快晴の空。
柿が色づく秋の日よりでした。

来年もお会いできることを楽しみにしています。