

# いわて平泉米だより

今月は良質・良食味米に仕上げる  
今後の管理について説明します！

## いわて平泉米だより

今月は、良質・良食味米に仕上げる  
今後の管理について説明します！

### ①乾燥機・調整機の点検を確実に！

- 水分仕上げ 15.0%の厳守  
二段乾燥による適正な水分に仕上げましょう
- ライスグレーダー篩目 1.9mm使用厳守  
整粒歩合 80%確保⇒一定品質米の出荷
- 皆掛け重量 30.6kg厳守  
計量器の点検、調整を正確に行いましょう

### ②異品種・うる混（もち混）・異物の混入防止に細心の注意を！ 機械の清掃が最優先

- 異品種混入（コンタミ）はDNA鑑定により検査されます  
検査により「不適」とされると銘柄抹消となります。⇒その他  
銘柄の扱いになります
- うるち混入・もち混入・異物混入は落等となるばかりか、産地の  
信頼が損なわれます  
機械の清掃は入念に行いましょう  
石・ガラス片・クサネムは刈り取り及び調整時に混入しないよう  
注意しましょう

### ③カントリーエレベーター・ライスセンター利用による産地評価の向上を！

- カントリーエレベーター・ライスセンターの米は品質が一定しているため、卸業者より好評を得ており、優先的に取引されております。
- カントリーエレベーター・ライスセンターで調整されることにより、出荷米の運搬、米検査の立会がなくなり、低コスト生産につながります。

利用料金は以下のとおりです。

受入水分	受入生粉 1 kg当たりの料金（税込）	受入水分	受入生粉 1 kg当たりの料金（税込）
15.5%以下	14.04 円	21.1～28.0%	20.52 円
15.6～19.0%	16.20 円	28.1%以上	25.92 円
19.1～21.0%	18.36 円		

