

## お米のはなし

お米や稲に関するちょっとした情報・豆知識を専門家が綴る「お米のはなし」の第33弾をお届けします。

(シリーズ担当：R.I.)

### 第33話 昔と今の米作り (6. 乾燥・粃摺り)

#### ⑥ 乾燥・粃摺り



図 33-1 江戸時代（元禄）の脱穀（右図下）と粃摺り（右図上）、  
米俵を蔵に運び入れ（左図上）、商人と売買交渉（左図下）の様子  
臼を回して、粃殻を摺り落とします。粃殻を剥いた玄米を俵詰めして、蔵に入れます。



図 33-2  
昭和 30～40 年代の籾摺り風景

収穫した籾はそれぞれの農家で乾燥機や籾摺り機を使い、玄米にします。写真は籾摺り機です。



図 33-3  
米収納施設、カントリーエレベーター

現代は、収穫した籾をトラックでカントリーエレベーターに運び、収納します。玄米を袋に詰めて農協へ出荷します。  
(平成 8 年 福井県大野市)

(出典) 上記 3 図は、いずれも [http://www.maff.go.jp/j/agri\\_school/a\\_kome/index.html](http://www.maff.go.jp/j/agri_school/a_kome/index.html) から引用

### 関連する用語の解説：

#### 【乾燥】

- 穀物の水分は、貯蔵性、加工性、品質に影響します。
- 特に、コンバインで収穫した籾は、20～30%の水分があり、そのままでは非常に変質しやすいので、すみやかに乾燥する必要があります。
- ただし、急激に乾燥すると、胴割れ米や碎米が増加して、品質や食味が低下するので、注意が必要です。
- 「機械乾燥と自然乾燥」
- 籾の乾燥方法は、天日による「自然乾燥」と、穀類乾燥機を利用した「機械乾燥（人工乾燥）」があります。
- 自然乾燥は、「はざかけ」や「かけぼし」による乾燥方法です。
- 天候が良ければ、乾燥むらが少なく品質が良くなりますが、天候が悪くないと、乾燥むらができたり品質が低下したりします。
- 籾の乾燥法には、地域によって特有の様式があり、色々な工夫がされています。
- 機械乾燥は、乾燥速度が速く、機械の操作が適切でないと、乾燥むらや品質の低下を招くため、操作や制御の自動化が進んでいます。



図 33-4

稲の「はざかけ（かけぼし）」風景

（提供：近畿中国四国農業研究センター）

「粃すりは乾燥が終わってから」

- 粃すりは、粃から粃殻を取り除き（これを「脱稈（だっぶ）」という）玄米を取り出すことです。
- 十分に乾燥されていない粃を粃すりすると、割れたり、肌ずれが起きたりするので、注意します。
- 粃すり機は、粃と玄米の選別方法によって、万石（まんごく）式、揺動式、ロータリ式、空気流式等に分けられます。
- 脱稈の方法には、「摩擦式」と「衝撃式」があります。
- 「摩擦式」は、粃が回転数の異なる2個のロールの間を通過するときに、ロールの圧力と周速度の差による摩擦によって、脱稈する方式です。
- 「衝撃式」は、羽根車状の回転加速盤などによって粃に遠心力を作用させ、粃を壁面に衝突させて脱稈する方式です。
- 粃の水分が高くなると脱稈率が低下し、肌ずれ米は出ないが砕け米が多くなるなどの欠点があります。

（出典）みんなの農業広場 <https://www.jeinou.com/benri/rice/2008/05/010930.html> から引用