

那須山麓米等級検査取材



カルトンと呼ばれるお米を検査する専用の検査用皿に入れて目で見てチェックします。

9月27日にJAなすの・どではら会が栽培している「那須山麓米」の等級検査の見学に行きました。等級検査では資格を持った検査員によって全国で統一された規格により、お米の等級を決定します。検査は、お米が収穫された後、保管前に玄米の状態で行われ、主に目視で米の割れや着色などを判定し、格付けしています。等級検査は義務ではありませんが、産地、品種、年産、等級などを表示するために那須山麓米の生産者は法律に基づき検査を受けています。

緊張感あふれる現場

生産者出合いの旅

『街かど』増刊号

共同購入委員会

検査の種類



水分の含有量を測ります。14～15%が適正な水分と言えます。



鏡が付いているので色や粒ぞろい、大きさやお米の裏側まで見ることができます。



粒の大きさを測ります。どではら会のお米は1.9mmの穴のふるいにかけます。

発行責任者：守本 香

北東京生活クラブ

生活協同組合

〒176-0025

東京都練馬区中村南

2-22-3

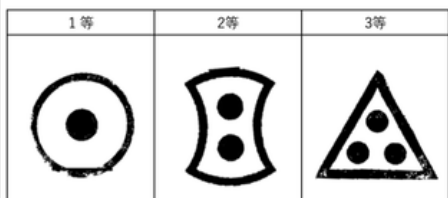
TEL03-3970-4632

FAX03-3998-0564

[https://tokyo.](https://tokyo.seikatsuclub.coop/)

[seikatsuclub.coop/](https://tokyo.seikatsuclub.coop/)

お米の等級印



等級検査を終えた米には上記のマークがつけます。(左から1等、2等、3等)併せて那須山麓米にはオリジナルスタンプがつけます。



記事に掲載されている画像は、下記の二次元コードからも確認することができます。



迅速かつ丁寧な職人技



何より驚いたのは検査員の熟練した動きです。動作を目で追うことは難しく、分かりやすく米の見分け方を教えてくれましたが、なかなか見つけることが出来ず…。特別な器具でここまで拡大して初めて胴割れを起こしている米を発見することができました。あの量をあの速さで！脱帽です。(参加者感想)

等級検査にかける思い



1袋1t入りのフレコンバックでも
広い倉庫内では小さく見えます。

1年に1回の等級検査

地球温暖化による気温の上昇で、カメムシが大量に発生しています。カメムシによる被害で米の粒が黒く変色し品質を低下させるため、生産者によっては、色彩選別機を購入し、異物を取り除き安定した品質のものを出荷しています。

また検査は各圃場ごとの米で行うので、同じ生産者が作っても、日が当たりにくいななど条件が圃場ごとに違うため等級が違うこともあります。1等は整粒（簡単に言うときれいなお米）が70%以上、水分量が15%以下、被害粒、死米、着色粒、異種穀粒・異物混入の合計が15%以下のものです。この日の検査では2等が1か所ありましたが他はすべて1等でした。

検査を終えて1等の等級印をもらい、「また来年会いましょう」という言葉とともに笑顔で帰っていった生産者がとても印象深かったです。

フォークリフトの腕は折り紙付き



トラックに1tのフレコンバックを
フォークリフトを使って運びこみます。
作業がスムーズにいくように
交替で連携を図ります。

等級検査はどではら会以外の生産者も受けませんが、生産者ごとに出荷量が違うため、検査に必要な分だけ持ちこむ生産者の米は、まとめて回収に行きます。回収に行くトラックにも同乗させてもらいました。生産者によっては籾摺り機や乾燥機、色彩選別機が自宅にあります。規模も大きく、コストもかかります。また米以外に野菜を育てている生産者も多く、籾摺りによって出た籾殻は堆肥として利用できます。大型機械を使っていますが、一つ一つの作業がとても重労働です。

回収にはフォークリフトを使って1tものフレコンバックを移動しますが、どの生産者も運転が上手で、狭い場所でも小回りを利かせて移動をします。他にも作業がスムーズにいくようにうまく役割を分担されていました。トラックに積み込み、倉庫に運搬、また出発、と一通りの流れを繰り返し、本日の作業がすべて終了しました。

検査を終えて



無事にすべての工程を終え、ホッと一息ついたところです。貴重な現場に立ち会うことで、生産者一人一人が持つ誇り（プライド）に改めてふれることができました。

米を食する 産地を守る



どではら会のお米です。
1袋30kgがたくさん積みま
れています。米袋には「1等」
「那須山麓米」の等級印が
押されます。

異例の猛暑で、米の主産地で米の等級が低下している、と報道されていました。本日の等級検査では、どではら会の米はすべて1等でしたが、温暖化によるカメムシの被害や、7月末にはダムの水量が半分以下になるなど、自然災害の影響は自分たちではどうすることもできません。北東京では毎年米の利用重量目標を定めています。2023年は目標数を達成することはできませんでしたが、生産者には「作る約束」、私たちに「食べる約束」があります。利用することで産地を守りましょう。