

生産者・加工業者を訪ねて 第4回

たかしま 穀類の調製工場 上島 孝治さん ～健康で元気に暮らしてほしい～



Q:どのような穀類を取り扱っておられますか？

いなぎび・ひえ・アマランサス・たかきび・あわの他、黒米の芽生さくらむらさき・きたのむらさきやエゴマ・ポップコーンになるときびの調製をしています。

以前は東北の花巻地方が中心だったが、年々、北空知での生産量・作業量が増えてきています。



調製前きび

一袋 800kg~1000kg

「粗選機」

搬入された雑穀を、
大きなゴミを取り除きます。

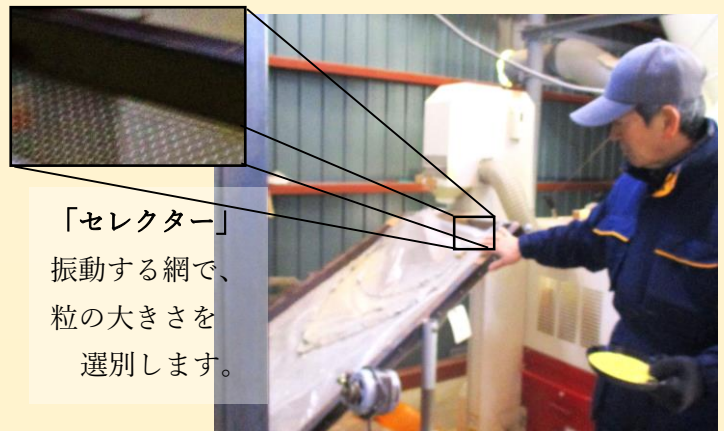
Q:難しさはどのような事でしょうか？

入荷する商品には異物が沢山混ざっていて、取り除く事が難しいです。作業の中で数回行われるのが、セクターによる選別です。使用する網は既製品では網目が一定で、粒が小さい雑穀にあわなく、試行錯誤を重ねました。針金の太さを考え、網を組み合わせで使用しています。(太い針金だと目は小さくなり、細かい針金だと目は大きくなります。)

Q:今後の目標はどのような事でしょうか？

現在は作業や種類にもよるが、セクターの作業で7t、色彩選別で6t程度を1日で処理します。処理能力は、まだまだ高く、機械を効率的に稼働させていけるよう、目指しています。雑穀は栄養価が高く、体に良い健康食品です。消費者の方々が、元気に暮らしていけるよう、頑張っていきたい。

第4回は雑穀やお米・とうもろこし等様々な穀類の調製されている上島 孝治さんを訪ねました。上島さんは、9年前から深川市で、調製作業をされています。ご自身も稲作農家で、特別栽培減農薬米や有機栽培米を生産し、お米の調製作業については30年以上の経験者です。一粒でも他のお米が混ざってはいけない作業なので、雑穀や他の穀類の調製も、ご自身には向いている仕事と、お話しをしてくれました。



「セクター」

振動する網で、
粒の大きさを
選別します。

Q: 調製はどのようにされるのでしょうか？

粗選機で、大きなゴミを取り除き、循環式乾燥機にて乾燥させます。その後、風力選別機にて軽いゴミ等を除去し、揺動選別機で比重の差や風により選別。粒選別機は網により選別します。

精白調製では、振動する網で粒の大きさを選別します。皮むき機できびの皮を剥いた後、風力選別機により、落下していくきびの中から、軽い殻やゴミを取り除きます。色彩選別機により、色の違うもの等を取り除きます。雑穀は、小さな粒の上、殻やゴミも小さい為、複数の工程で除去が行われています。



調製後きび

「色彩選別機」