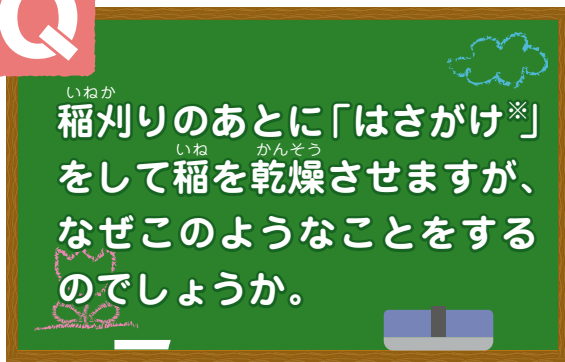


# みんなの疑問・質問にお答えします



## お米 Q&A

本文監修  
国立大学法人新潟大学 農学部応用生物化学科  
教授 大坪 研一



刈り取った直後の<sup>もみ</sup> 籾の水分は20～30パーセントとかなり多いです。  
水分が多い<sup>もみ</sup> 籾はそのままにしておくと、<sup>くさ</sup> 腐ったり、変な臭いがしたり、  
カビが生えたり、芽が出たりしてしまい、お米の品質が悪くなります。

たとえば、水分を22パーセント<sup>もみ</sup> ぶんこんでいる籾は、23℃で保管するとたった3日  
しか品質が保てません。そのため、刈り取った<sup>か</sup> 籾は早いうちに「はさがけ」をして、<sup>もみ</sup> 籾  
の水分量を減らす必要があるのです。

「はさがけ」の利点としては、刈り取った<sup>か</sup> 籾を高水分の水田から<sup>いね</sup> 空気中に持ち上げ、  
日光と風によって<sup>かんそう</sup> 乾燥することで<sup>かんそう</sup> 乾燥効率を上げるという意味もあります。

現在では、農産物の規格により、水分が15パーセント<sup>かんそう</sup> くらいになるまで乾燥させ  
ます。また、コンバインにより<sup>もみ</sup> 籾で<sup>しゅうかく</sup> 収穫することがほとんどですので、「はさがけ」を  
せず、<sup>しゅうかく</sup> 収穫した<sup>もみ</sup> 籾を<sup>かんそうしせつ</sup> カントリーエレベーターやライスセンターなどの共同乾燥施設、  
あるいは<sup>かんそう</sup> 農家保有の<sup>かんそう</sup> 火力乾燥機で<sup>かんそう</sup> 機械乾燥させることが主流になっています。

<sup>かんそう</sup> はさがけ乾燥は、<sup>かんそう</sup> 機械乾燥に比べて、

- <sup>かんそう</sup> 1. ゆっくり乾燥するので<sup>りゅう</sup> 割れ粒発生や味の低下が少ない、
- <sup>ほ</sup> 2. 穂の形が残ったままで<sup>かんそう</sup> 乾燥するので<sup>かんそう</sup> 後熟※が進む、
- <sup>かんそう</sup> 3. 省エネルギー乾燥である、

ということで、最近見直されている面もあります。

※ はさがけ：木材などを組んでつくった「はさ」に、刈り取った<sup>か</sup>稲<sup>いね</sup>をたばねて  
かけ、天日<sup>かんそう</sup>で乾燥させること。「はさがけ」のほかに、1本の棒に巻きつける  
ように稲<sup>いね</sup>をかけていく「棒かけ」など地方によってさまざまな天日乾燥<sup>かんそう</sup>の  
方法があります。

※ 後熟(こうじゅく)：刈り取った<sup>か</sup>あと<sup>あ</sup>でも、お米の実りが進むこと。

(社)米穀安定供給確保支援機構(米穀機構)情報部

〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町 15-15 TEL 03-4334-2161・FAX 03-4334-2167