



令和8年産米収穫に向けた、

「5つの安心チェック」

を実施しましょう！！

出荷された米では、倉庫・機械等の清掃不足や設備の不具合により、虫害、汚損、異臭等が発生し、品質低下や落等につながる場合があります。大切なお米の品質を守るため、出荷前に「5つのチェック」を実施してください。



チェック① 【ケガ予防】

動作中のチェーン、ベルト、スクリューなどは**大変危険**です。つまりを取るときや点検をするときは、**機械を完全に止めてから作業**してください。



チェック② 【火災予防】

ホコリやワラくずがバーナーの熱で燃え移ることがあります。機械のまわりはきれいに掃除し、灯油などの燃料漏れがないか、オイルパイプやタンクの点検も忘れずに行いましょう。



チェック③ 【品質を守る】「水分の設定」は慎重に！

猛暑の年や、刈り取り直後の水分が高い粳は、一気に乾かすと「胴割れ（米が割れる現象）」を起こしやすくなります。

その日の気温や粳の状態に合わせて水分目標を正しくセットし、乾かしすぎ（過乾燥）を防ぎましょう。

また、機械トラブルは燃料の付着等による品質低下（汚損・異臭等）につながるおそれがあるため、事前点検は確実に実施しましょう。



チェック④ 【ムラなく乾かす】粳の入れすぎ・少なすぎに注意！

粳（張り込み量）は、乾きにムラができたり機械に負担がかかるため、乾燥機の「適正量」をしっかりと守りましょう。



チェック⑤ 【近所への配慮】ホコリ(粉塵)と騒音の対策を！

排塵機から出るホコリや作業音は、思った以上に遠くまで届くことがあります。ダクト向きの調整や夜間の作業時間帯など、近隣への配慮を心がけましょう。

ご不明な点やトラブル等ございましたら、下記までご連絡ください。

【お問い合わせ先】JAはくい

農機センター

TEL:0767-26-2383

営農部 米穀課

TEL:0767-29-3122

