



きたかみ精米センターの流れ



フルカラー光選別機で色合い差が小さな被害粒やガラス、プラスチック等を除去する。米と同色の異物も選別可能



クリーンセパレーターで糖玉や異物を除去する



自動計量包装機により5・6・10kg袋にそれぞれ計量し包装する



出荷する前に金属検出器で最終チェックする



ロボットパレタイザーにより自動的にパレットに積み付け出荷される



荷受けホッパーは1tの容量を持ち、紙袋はもちろんフレコンバッグの受け入れも可能



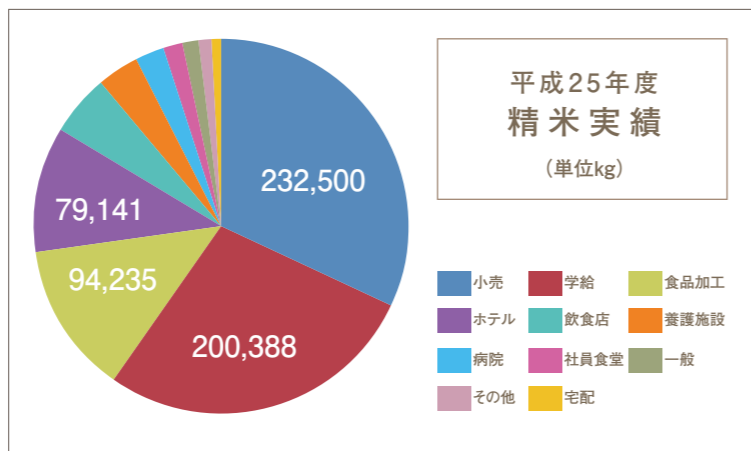
まず最初に精選石抜機で石や比重の重い異物を取り除く



1時間に2tの処理能力を持つミルマスター精米機で精米処理する



精米処理された後、白米精選機で糖玉や砕粒、糠を除去する



02

食品管理

生鮮食品「米」信頼を届ける

JAが持つ重要な役割のひとつ「安全・安心な食の提供」。JAは農業者の皆さんが丹精込めて生産した米の消費拡大と地産地消へ向け、新たに「きたかみ精米センター」を完成させ、今年の4月より稼働しています。今回の特集では、その精米センターの取り組みを紹介すると共に、提供させていただいている「消費の現場」を訪ね、その声を伺いました。

地場産米を届ける

より安全・安心な

01 地産地消

積極的な精米供給

JA管内では恵まれた栽培環境と農業者の献身的な管理により管内全体の約16,500haで水稲が栽培され、良質な米が生産されています。地域からは地場産のおいしい米を安定供給する体制整備がより強く望まれており、JAは地産地消の拡大を推進する為、国の「強い農業づくり交付金事業」の導入により北上市内町と花巻市東和町の施設を一本化した「きたかみ精米センター」を北上市流通センターへ新設しました。今年4月より地場産の米を安定供給し地域の期待に応える施設として稼働を開始。同じ敷地内には「玄米低温施設 元氣館」が隣接しており、花巻、北上、西和賀、遠野の4地域より、地域農業者が手塩にかけて生産した米が集約・個別保管され、取り引きに合わせ、きたかみ精米センターで荷受されています。流通センターの同敷地内に新設したことにより、各精米施設へ行っていた輸送の手間が集約され、効率性のアップに繋がっています。

新設された同センターの精米能力は1時間あたり最大約2t。製品出荷能力は1時間あたり432袋となります。最新鋭の精米機や金属探知機、色彩選別機などを導入し、荷受けから袋詰め、パレットに積み上げるまでの間、人の手は一切加わらないオートメーションで、より一層、上質の食味ならびに安全・安心を追求した地場産米が提供可能となりました。現在、JA管内にある小売店やレストラン、病院や小中学校の給食、沿岸の仮設住宅など、多くの消費者へ地域農業者の愛情が届けられています。

昨年度、JAが精米供給したコメの重量は花巻地域が約177t、北上地域が約507t、西和賀地域が約20t、遠野地域が19t。4地域全体合計は約723tでした。供給先で一番多い業種は小売店で約232t、次が学校給食の約200tでした。その他ホテル業や病院、養護施設などへ安心・安全な地場産米をお届けしました。