



第 行 所
長崎縣大村市 250 番地
大 村 市 役 所
電 話 (代表) 750 番
印 刷 所 つ じ 印 刷 所

本年産米の検査方法

乾燥の良化と仕上を十分に

昭和三十一年産米は、自下のところ全国的に豊作を予想され、二カ年連続豊作の喜ばしい見透しが強くなって来ましたが、このように食糧事情が好転して来ますと、米の商品としてのあり方について世間の強い関心が注がれ、かつ本年産米の大部分が長期貯蔵(昭和三十年産米の持越が多い為)の見込みが強く、したがって米の乾燥、調整など品質向上が必然的に叫ばれるようになりまして、

昭和三十一年産米は、自下のところ全国的に豊作を予想され、二カ年連続豊作の喜ばしい見透しが強くなって来ましたが、このように食糧事情が好転して来ますと、米の商品としてのあり方について世間の強い関心が注がれ、かつ本年産米の大部分が長期貯蔵(昭和三十年産米の持越が多い為)の見込みが強く、したがって米の乾燥、調整など品質向上が必然的に叫ばれるようになりまして、

米の検査規格を改正

本年産米から米の検査規格が別表のとおり改正されました。

新規格	旧規格
一等	一 等 二 等 三 等
二等	四 等
三等	五 等
四等	等 外
五等	
等外	

この表で判るように旧規格の二等まで一等、旧規格の三等が二等、旧規格の四等の中位以上が三等に格付され、すので乾燥調整を十分にすれば大部分三等、二等に格付される可能性があり、一等級に格付されれば八十円(四等と五等間は二百円)の格差がありますので農家経済に影響するところも大きいと思えますから最後の仕上げに十分留意されるようお願いいたします

乾燥、調整の改善

乾燥

乾燥は米の生命であり、乾燥不良米は食糧としての使命を失う最大要因であります。すなわち貯蔵米管中変質虫害におかされやすく、搗減りが多くなり、食味が悪くなつて種々の支障が生じます。

また脱穀、穀摺り、くすみの選別などの作業が困難で、肌すれ米、色沢の悪い米や穀の混じりの多い品質不良の米になつて等級格付も悪くなります。

(4)乾燥の方法

A 刈取後稲架干または地干を十分に行うことが大切です。最も良いのは稲架干で米の品質もよくなる。(七日)十五日、

地干は排水のよい乾田のみで行い、二日(三日(手返しを行う))

B 薙干：稲架干および地干のみにては完全な乾燥はできないので必ず晴天二日以上薙干しを行う。

C 日光の強い時期に乾きの悪いもみを薙干するときは、一日目は厚干し、二日目は薄干しとし一日五

六回よくかきまぜること。胴割、碎米など少くする。薙干したもみは、もみが暖いうちに一カ所に寄せ集めて敷や覆をよくして米粒の中心までむらがなく良く乾くようにする。

別表 米検査規格 (水稻うるち玄米)

項 目	等 級							
	1 等	2 等	3 等	4 等	5 等	等外		
最 底 限 度	容 積 (グラム)	810	830	810	790	770	770	
	整 粒 (%)	90	80	70	60	45		
	形 質	一 等 標準品	二 等	三 等	四 等	五 等		
最 高 限 度	水 分 (%)	14.0	14.5	15.0	15.0	15.0	15.0	
	計 (%)	5	10	15	20	30	100	
	死 米 (%)	3	5	7	10	20	100	
	異 種 穀 粒	もみ (%)	0.1	0.2	0.3	0.3	0.3	5.0
		もみ (%)	0.0	0.1	0.3	0.5	1.0	5.0
異 物		0.0	0.1	0.2	0.4	0.6	1.0	

規格外：一等ノ等外までのそれぞれの品位に適合しない水稻うるち玄米であつて異種穀粒および異物を五十%以上混入していないもの

穀摺調整業者へ

脱穀後の穀の乾燥調整を完全に行つても、穀摺調整技術拙劣のため、穀異物、死米などが混入することがありますので、技術を十分に修得し、完全な穀摺によつて、本県産米の改良に寄与してください。

調整

米の調整というのは玄米中の被害米、死米、未熟米などのくず米やもみを選別して米の粒揃をよくすることであり、

くずの多い米は……搗減りがする。品質や食味が悪くなる。貯蔵中に変質や虫害をうけ易い。(貯蔵保管にたえない)

調整の方法

(1)乾燥もみの選別
もみ摺をしてからは十分にくず米を除くことはできない。死米、未熟米などは軽いので必ずもみうち選別(乾そう飛ばし)する。

米粒の大小、選別の程度により縦線の幅を調節する。漏斗からの米の落下量は米粒が1列に並んで流れる程度。米選機の据付角の調節(角度が緩いと米の流れが悪く米が重り急にすると流れ過ぎ共に選別が悪くなる)。

た稻とうけない稻、被害の多い稻さしい稻、品種の異なる稲なごを必ず選り分け品質のよい米と悪い米を混ぜないようにする。

量目は正確に

今年からキロ建正味重量の確保について従来強く叫ばれて来ましたが、まだまだ十分とはいえない現状であります。目切れのすることは米の商品価値をおとすことであり、その地方産米の声價を傷つけることでもあります。

包装の良化

近年包体(吠)の需給状況は割合順調で品質も相当向上しており、荷造りなども大体においてよくなつていますが、未だ次の点が十分でないものがあります。

(1)生産者が使用している秤が不正確である。
(2)毎個正味重量をはかつて吠(俵)詰をしないで一吠か二吠位はかつてそれに準じ斗量り(俵)入する。
(3)包装、荷造りの際、脱ろうなぎがあるのを補正してない。
(4)はかる際、秤の目盛の読み違い、はかり方の間違いのために起

検査日割

従来経験から見ますと出荷が一時に殺倒し非常な混雑を来たしお多大変に迷惑を感じたことも度々でありました。

(1)検査官としては勿論検査日、割当日はその準備および検査予定数量に対する人員配置など十分な措置をする。

(2)検査日割については関係機関で協議決定し生産者に周知させる。その際一日の検査能力を勘案し無理な日割は組まない。

(3)指定集荷業者は集荷事務に必要な人員配置と器具なごの準備手配なご完全な措置を講ずる。
(4)生産者としてはなるべく実行組合単位に共同出荷を計画し、検査準備(荷造、票箋検査請求書なご)を十分にして置くこと

を通知するので、その日の割に出荷すること。(他組合の出荷日に割り込むとそれだけ混雑進ずる。)
昭和31年産米価格表
規格外玄米は玄米の四等のもの、政府買入価格より正味六十キロにつき百二十円を差引いた額とする。

容器代

古	新	吠	復式俵
五十円	八十円		七十円
			四十円

種別	量目	等級	賣渡期日別価格					米加算額 12月15日 日まで
			31.10.1 までのもの	31.10.2 から31.10.10 までのもの	31.10.11 から31.10.20 までのもの	31.10.21 から31.10.31 までのもの	31.11.1 以降のもの	
玄米	正味60キロにつき	1等	4,278	4,198	4,118	4,038	3,958	450
		2等	4,198	4,118	4,038	3,958	3,878	
		3等	4,118	4,038	3,958	3,878	3,798	
		4等	4,038	3,958	3,878	3,798	3,718	
		5等	3,838	3,758	3,678	3,598	3,518	
精米	正味60キロにつき	1等	4,467	4,382	4,297	4,212	4,127	480
		2等	4,347	4,262	4,117	4,092	4,007	
もみ	正味45キロにつき	1等	2,432	2,384	2,336	2,238	2,246	264
		2等	2,365	2,318	2,270	2,222	2,180	