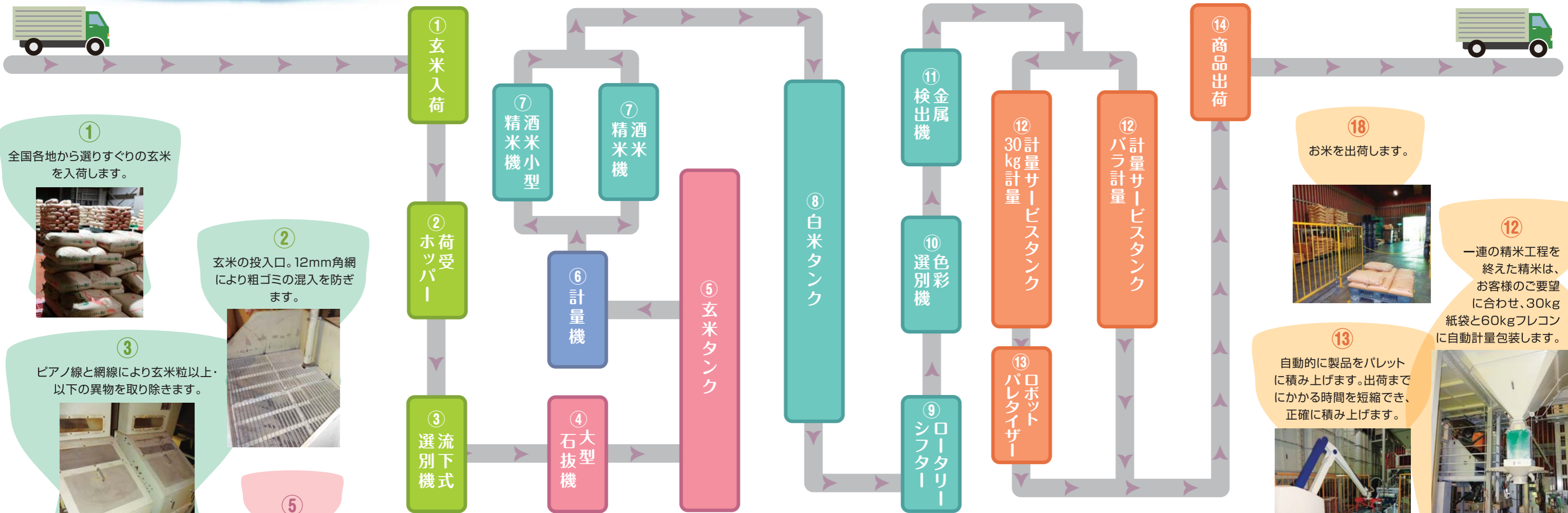


酒米搗精工場の工程

「酒米搗精工場」は最新の技術で 高品質の酒造りをお手伝いします。

広島県産酒米の、より一層の発展と生産農家の所得向上を図るためには、生産と集荷体制を確立し、
 玄米販売と合わせ、精米販売による生産から加工・販売までの一貫体制による計画生産・計画販売を行う必要性から
 JA全農ひろしまパールライス工場内に、高度精白が求められる酒米を搗精処理する新たな拠点施設を設置し、
 酒造メーカーからの要望に対応できる酒米精米の供給体制を整えました。
 全農広島県本部は、よりおいしく、より愛される酒づくりのために、高度な精米技術と一貫体制でお手伝いいたします。



① 全国各地から選りすぐりの玄米を入荷します。



② 玄米の投入口。12mm角網により粗ゴミの混入を防ぎます。



③ ピアノ線と網線により玄米粒以上以下の異物を取り除きます。



⑤ 精選処理された玄米を一時貯留しておきます。



⑥ 搗精準備のため醸造精米機の待ちタンクへ送る際、ロット毎に計量します。



⑦ 酒米の精米は、高白度35%から白度80%と搗精幅が極めて広いので、精米機運転では自動精米機で粒揃いの良い高品質精米機を設置。一方で、少量多品目の高白度精米に的確に対応するため、小型醸造精米機を設置します。



⑧ 精米したお米を一時貯留しておきます。



⑨ 精米時に生じた碎米や糠玉を「ふるい」にかけて除去します。



⑩ 最新の光選別機で、従来では識別できなかったシラタや着色粒・白い石や透明なガラスまで確実に除去します。



⑪ 高周波電磁界を利用し、鉄やアルミなどの金属を検出します。



⑬ お米を出荷します。



⑫ 一連の精米工程を終えた精米は、お客様のご要望に合わせ、30kg紙袋と60kgフレコンに自動計量包装します。



⑭ 自動的に製品をパレットに積み上げます。出荷までにかかる時間を短縮でき、正確に積み上げます。

