



# 笑顔の食卓

月1回、ハッピーな食卓を応援するページです

精米された米の状態を確認し  
選別機の感度を調整する職員



## パールライス工場

東広島市西条吉行東

実際に米を炊いて味や色、  
つやを確認する炊飯試験



J A全農ひろしま  
<http://www.jazhr.jp/>

精米後は特殊なカメ  
ている。

実際に米を炊いて味や色、つやを確認する炊飯試験

待ちに待った新米の季節。JA交流ひろばとれたて元氣市（広島市安佐南区）にも、JA全農ひろしまパールライス工場（東広島市）から続々と商品が届いている。

県内を中心に一日約70トの玄米を扱う同工場は、安心安全の確保へ徹底した品質管理システムを導入。届いたばかりの玄米の袋に穀刺と呼ばれる用具をさし込んで米を採取、確認し、虫食いや異臭がするものなどの入荷をストップする。さらには「安心安全を求める消費者のニーズに合わせるよう、スタツフの技術力を常に向上させていきたい」と話している。

## 色・つや・香り 徹底管理

ラを搭載した選別機や金属検出機にかけ、着色粒や金属などの異物を取り除く。実際に炊飯器で炊き、色やつや、香り、食感も確認する。

今回は12月19日（金）掲載予定です