

「精米工場における精米工程について」



食でつながる笑顔を未来へ

おくさま印

幸南食糧株式会社

精米工場でどんなことをしているのか？

精米工場では安心安全なご飯を提供するために、下記役割を担っています。

Point.
01

品質基準に沿った精米を行い、安心安全で美味しいお米をお届けすること

Point.
02

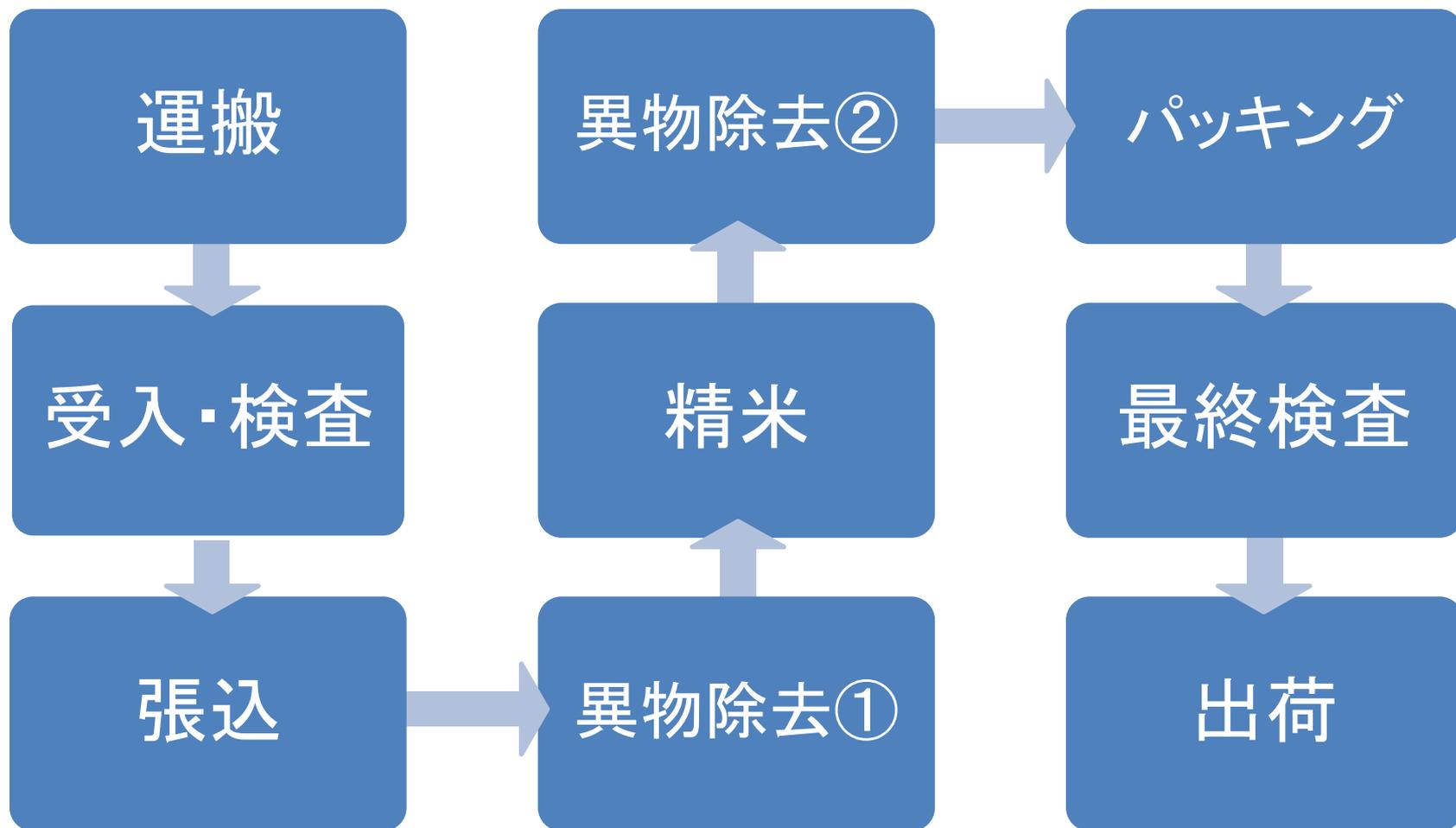
玄米と白米の両段階で適切に異物除去を行い、安心安全な製品に仕上げること

Point.
03

年間を通じて安定供給できるように『原料』『生産能力』『流通網』の確保を行うこと

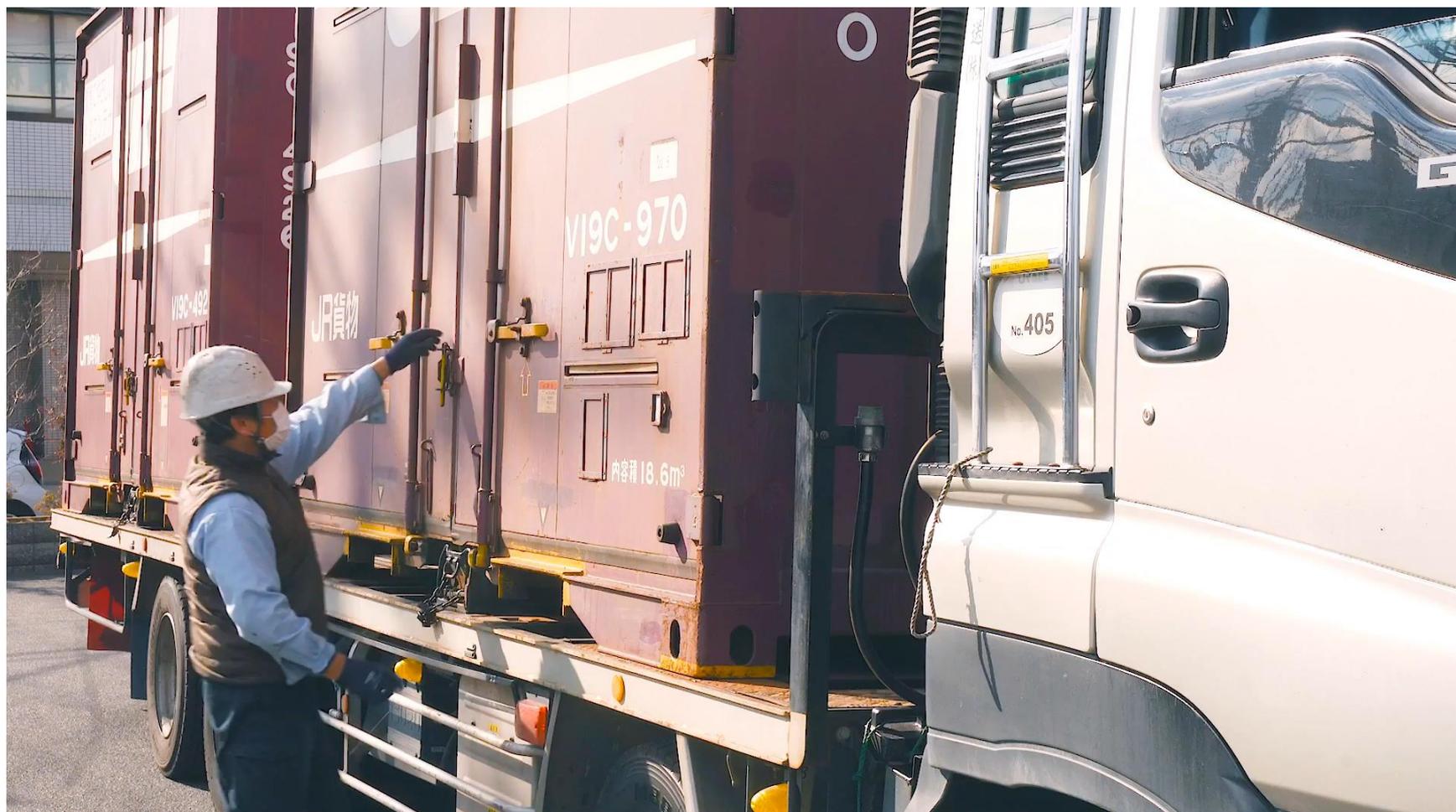
01. 玄米～精米になるまで

各産地から入荷した玄米を精米しお届けするまでの流れについて記載します。



02. 運搬

産地からトラックやコンテナで運ばれてきた玄米を精米工場に移します。



03. 受け入れ・検査

産地から入荷した玄米を受け入れ、検査します。



目視検査
臭気検査

+



白度計



米粒判別機



成分分析機

◎粒の形状、異臭や変色の有無、異物混入の有無、虫による被害等、検査を入荷ロットごとに実施し、問題ない原料のみ受け入れします。

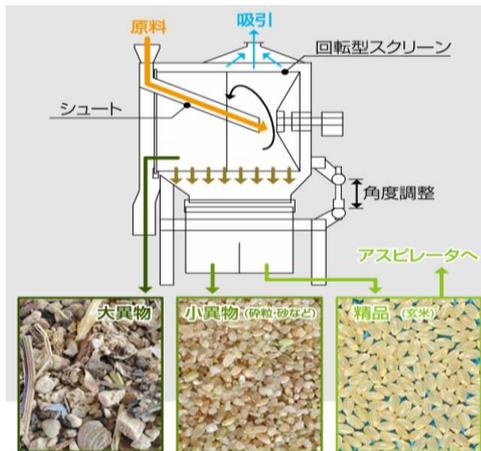
04. 張込み

精米する玄米を張込み（タンクに投入）します。



05. 異物を取りのぞく①

玄米に含まれている石・藁クズ・粃殻等を機械によって選別除去します。



玄米粗選機

◎入荷した玄米に混入する大きい石、藁クズ、粃殻、木くずなどの荒ゴミを除去します



玄米石抜き機

◎粗選機では取り切れない小石等を、精米前に除去します

06. 精米

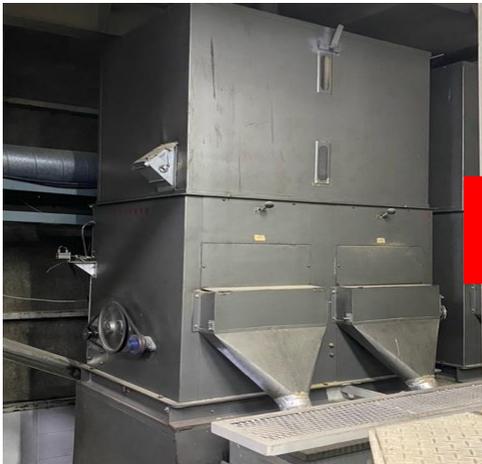
搗精ロールと呼ばれる機械に沿って回転しながら玄米同士がお互いの刃力を削り合うことで、ピカピカの白米へと精米されていきます

す



07. 異物を取りのぞく②

精米後、碎米（割れた米粒）や着色粒（色の付いた米粒）や異物等を除去し品質を維持していきます。



白米石抜き機

◎玄米石抜き機では取り切れなかったより小さい石を精米後にも除去します



色彩選別機

◎精米後の着色米、金属類等の米粒よりも色の付いた異物を除去します。



ロータリーシフター

◎米粒より大きな物質（糠玉）や米粒より小さな物質（碎米）を選別除去します

08. 異物を取りのぞく③

最終選別としてガラス等が含まれていないかチェックします。

透明で小さなガラスやプラスチック等も逃さず取り除きます。



09. 袋詰め

異物除去・最終検査を実施した精米を袋詰めし、出荷します。



10. 製品検査・出荷

精米したお米が問題ないかどうか、製品を検査します。



お米の**白度**測定

◎お米の白度をチェックし、削り残しが無いかが削りすぎていないかを見ています！



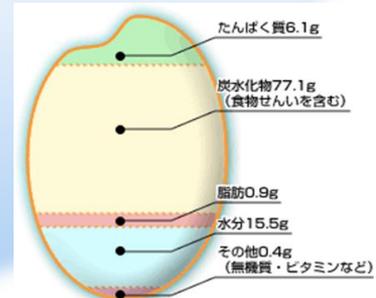
お米の**外観**測定

◎碎米・着色粒・粉状質粒(白濁した米粒)等の混入率をチェックしています！



お米の**成分**測定

◎お米に含まれる
・水分値
・アミロース値
・タンパク値を測定！



11. 品質管理・安全対策等

工場内では様々な品質管理・安全対策の対策を行っています。



防虫防鼠対策

◎貯穀害虫やネズミや鳥類等から製品を守るために、工場内外でトラップやモニタリング活動を実施し、有効な対策を模索・実践しております。



食味の官能試験

◎製品の食味検査を実施し、ご飯の外観・香り・粘り・匂い・味等を定期的にチェックしています。



サンプルの定期的な検査の実施

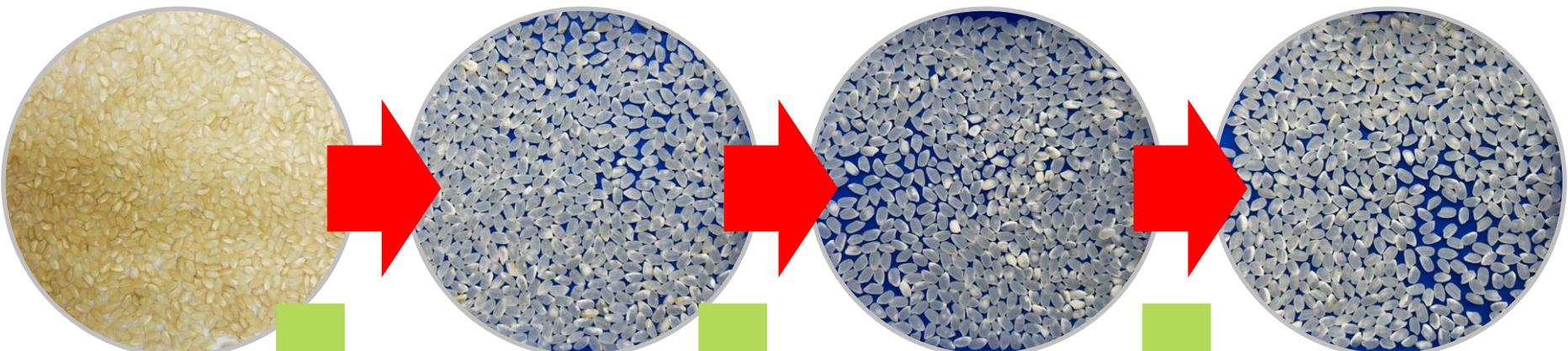
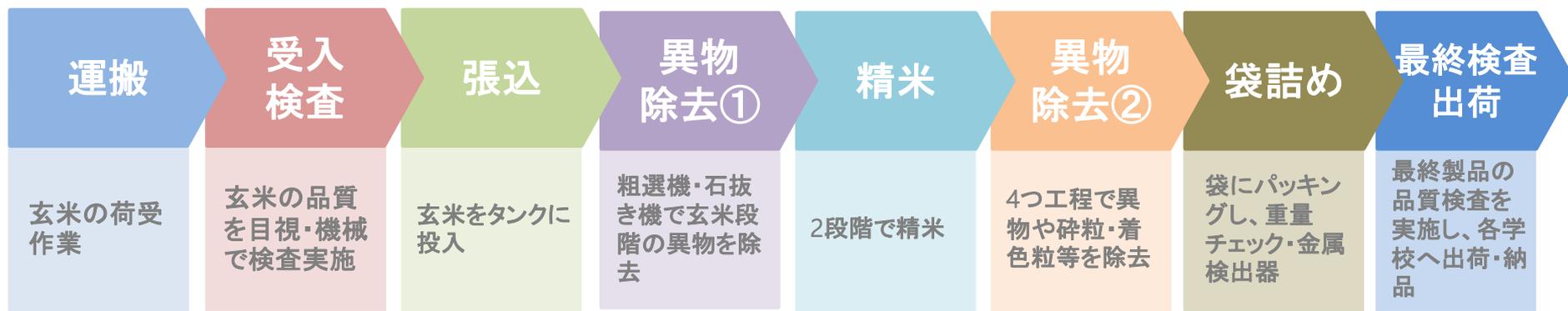
◎学校給食会様を通じて定期的に玄米・白米の検査を実施頂いており、品質面・安全面の検査を頂いています。



トレーサビリティの適切な管理

◎原料から最終製品まで生産・流通の過程を記録し、どこで作られどのように流通したかを管理しています。

12. まとめ



玄米

精米1回目

精米2回目

最終製品



荒ゴミ



玄米石抜き



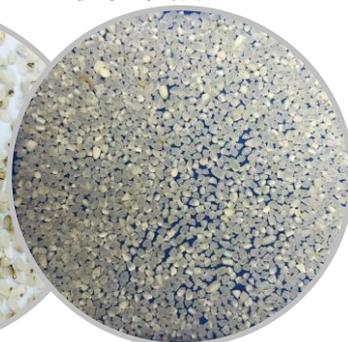
糠



白米石抜き

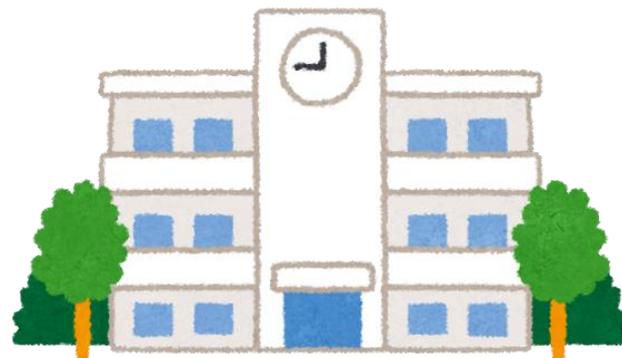


着色粒等



碎粒

13. 学校給食・みなさんのもとへ



今後も学校給食の安心安全な
お米を提供していきます！