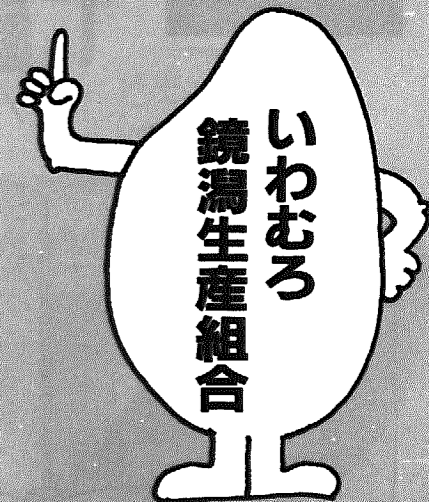




集落営農の拠点

ライスセンター

堂々完成



竣工にあたり



藤田道雄 組合長

私たち、いわむろ鏡瀧生産組合は、大区画ほ場の完成を契機に、集落営農を基本とした生産の組織化に取り組み、育苗から収穫までの一貫作業を受託する生産組織を目指し平成七年四月設立致しました。

組合として、まず、平成七年八月に県の補助事業により自脱型の大型コンバインを導入し、刈取り作業の組織化を実現しました。

その後、組合員の拡大を図りながら広域的な生産組織の確立を目指し、現在活動を進めています。さて、今回のライスセンター建設は、今後予想される利用権の設定や農作業の受委託、及び施設・機械投資への不安(個人)、労働力不足などの点から集落営農の拠点づくりの必要性が強まり、地区農家からの要望が強かった、太陽熱利用型乾燥調製施設について、視察研修を重ね(埼玉県・福島県)、国庫補助金を利用し、建設に踏み切りました。

このライスセンター(太陽熱利用攪拌通風乾燥・通風貯留施設)は、全国でも数カ所、県内においても当施設で四番目の稼働となるもので、昔ながらの「はぎかけ」を応用している点が特徴です。従来の乾燥方法と比較すると作業の安全性に優れており食味も良く、こだわりの自然乾燥という意

味で、消費者の評価も高いと言われております。又、籾の初期の水分乾燥率が低く、籾の活力が維持され貯蔵中の食味劣化も軽減でき、順次搬入・乾燥が可能であることから、コンバインの能力をフル活用した効率的な作業体系ができるということになります。

しかも、夜間の乾燥作業が必要ないため作業者の負担が少なく、経費の節減も図れます。

また、米のイメージアップは大変重要で、流通・小売業界において従来の付加価値(有機や低農薬、少化学肥料)をつけた米が当たり前になってきている昨今、より競争力をつけ、有利に販売を進めなければなりません。そのためには、太陽熱乾燥という従来のものより、一歩踏み込んだ特徴をもたせた、お日様のささやき米、せひ、お試しいただきたいと思っております。

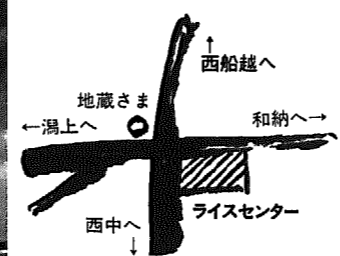
また、ライスセンターについて

も、当組合にご賛同いただける方は、どんどんご利用いただき、その違いを感じていただきたいと思っております。

この施設の完成を機に、いわむろ鏡瀧生産組合は「米に生きる農業者」として意識の高揚を促し、地域における農作業の受委託システムの確立と消費者の求める安全

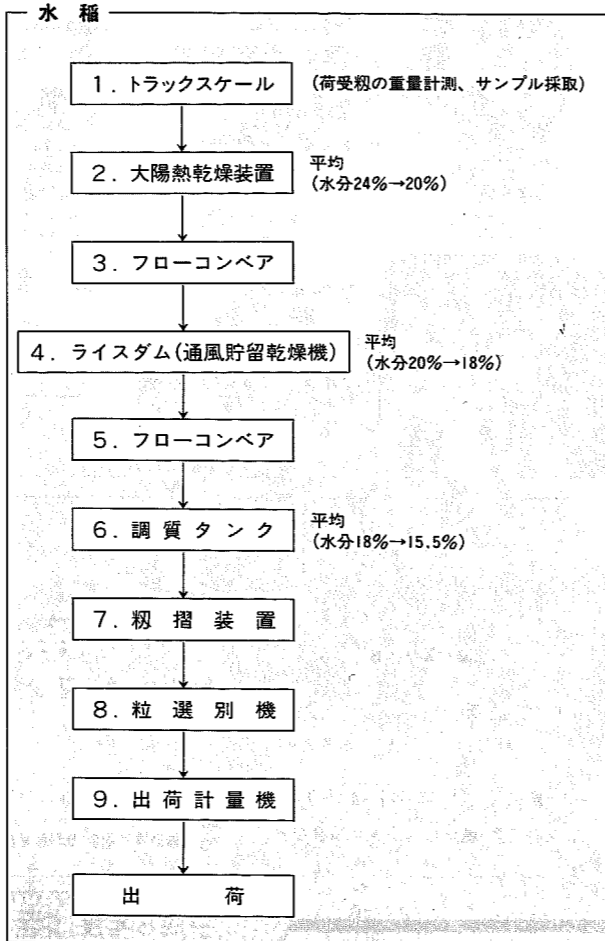
で、おいしい米づくりに努め、より広域的な生産組合として活動していきたいと考えています。

最後に、この度の竣工に当たり、計画当初から物心両面にわたり、ご指導、ご援助を賜りました関係各位に対し、心から厚くお礼申し上げます。



事業名	平成9年度地域農業経営確立支援事業	
施設名	いわむろ鏡瀧生産組合乾燥調製施設	
総事業費	153,078,000円	
内訳	国・県等補助金	89,192,000円
	事業主体負担分	63,886,000円
乾燥調製処理能力(規模)	70ha	

フローチャート(籾の流れ及び水分含有率)



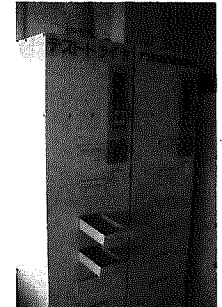
調質タンクから出荷計量機まで最新鋭の構内

「私たちに
おまかせください。」
— 組合員の皆さん —

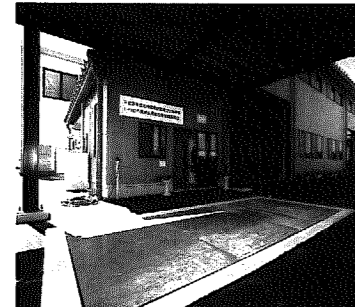
いわむろ鏡瀧生産組合 ☎0256-82-4777
〒953-01 新潟県西蒲原郡岩室村湯上702



太陽の恵をお届けします。



▲籾サンプル計測器



▲トラックスケール



▲大太陽熱乾燥装置



▲籾搬入張込み

