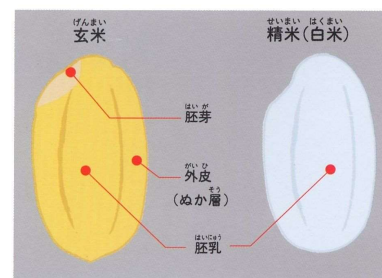


とう精

稲から収穫したばかりのお米は「もみ」に包まれています。この状態のお米を「もみ米」といいます。

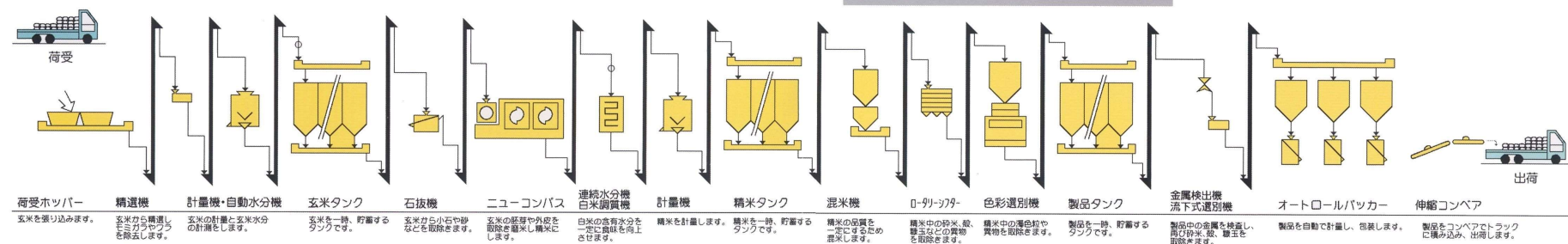
もみ米は長期保存することができますが、このままでは食べることはできません。そこで、食べる前にお米を包んでいる「もみ」や、食味に影響を与える「ぬか層」や「胚芽」などを取除きます。

農協で、もみを取除かれた「玄米」は、とう精工場で「精米」に加工されます。この作業を「とう精」といい、お米の味を左右する重要な工程です。



学校給食米の指定とう精工場

- ・賀茂米穀卸株式会社
- ・東海食糧株式会社
- ・富士米穀卸株式会社
- ・静岡県経済連袋井工場
- ・株式会社遠州米穀
- ・有限会社土屋米穀店 6社



●荷受後、玄米は低温保管



●荷受けホッパー



●玄米タンク



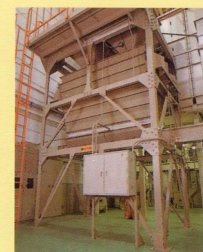
●ニューコンパス精米装置



●ロータリーリフター



ロータリーリフターで除去された砕米



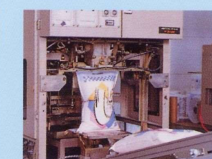
●精密ブレンドシステム



色彩選別機で除去された濁米



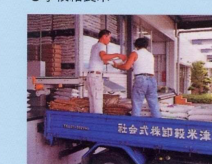
●色彩選別機



●自動計量包装機



●学校給食米



●出荷（トラック）



●荷受玄米の表示部分



●調整タンク・計量機



●精選石抜機



●米質改善装置

荷 受 工 程

精 米 工 程

精米調質工程

製品取出工程

包 装 工 程