

地産地消を支えるために

中部ライスセンターの建設
色彩選別機の導入

JAあいち尾東ライスセンターの役割

ライスセンターはお米の荷受から精米・出荷までを一貫して管理しています。生産者が心を込めて育てたお米の価値を高め、年間を通じて美味しいお米を消費者の皆様にお届けします。

【お米の主な流れ】



荷受 生産者が収穫した籾をライスセンターへ持ち込みます。



乾燥機 遠赤外線により籾の中から乾燥させます。



籾すり機 籾から籾殻を取り除いて玄米にします。



色彩選別機 着色粒や被害米などを除去します。



保管 低温倉庫で保管し鮮度を保ちます。



精米 玄米の糠を削り白米にします。



出荷 白米を袋に詰めて皆様へお届けします。



地産地消とは地元で生産されたものを
地元で消費するという事です。

地元で作られた食材は鮮度も抜群！
近くで作られているため、どのような人が、どのような場所で、どのように作っているかがすぐに分かるので、安心して食べることができます。

農業は私たちの生活に密接しています。もし、農業が衰退してしまったら地域で作ることができる安全・安心な食べ物が食卓から消えてしまうことになります。それらのことが起こらないように、生命の源である「食」を支える農業者と地域農業を衰退させないため、私たちは地元農産物を食べて応援することが必要です！

JAあいち尾東のお米を食べることで…



地域農業の応援

農業と暮らしを支えることに繋がり、
また農業者の経営安定に結びついています。

地元のお米を食べて地域農業を応援し、
安全・安心な食と暮らしを守りましょう！



既存の日進カントリーエレベーターの老朽化にともない平成30年8月に色彩選別機を導入した中部ライスセンターを建設しました。また、カメムシ等の被害による着色米や高温障害による乳白米の増加からより高品質なお米の出荷を目指し豊明・東郷・長久手地域のライスセンターにも色彩選別機を導入し、農業所得向上に向け取り組んでいます。



色彩選別機は、着色米や虫による被害米を検出し除去します。

