

1999 年春号 No. 4

# SPACE

スペース



## 天童の人間将棋

天童桜祭り最大のイベントのひとつは人間将棋。その昔、太閤秀吉が春爛漫の桜の下で、小姓と腰元たちを将棋の駒に見立てて野試合を楽しんだとう故事にならって行われているものです。いにしへの将棋の試合を思い浮かべながら、現代の盤上遊戯が楽しめます。今年は将棋の羽生名人をゲスト解説者に迎えて(25日)行います。

今年の日程 とき : 4/24、25

場所 : 天童市舞鶴山



# アンケートへのご協力ありがとうございました

S P A C E紙をご愛読いただきまして大変ありがとうございます。アンケートはがきにて多くのご意見ご要望、励ましのお言葉を頂戴しましたこと、重ねてお礼申し上げます。また、たくさんのお便りをいただいているために、全てのご要望にお応えできずにいることをお詫び申し上げます。S P A C E 3号のアンケートはがきで、多かったご質問・ご意見は次の通りです。



## 第1位 新商品についてのアイデア

お客様のニーズにあった商品づくりの参考とさせていただきます。



## 第2位 遠赤乾燥機についてのお問い合わせ

全国からたくさんの反響をいただきました。



## 第3位 今お使いの機械についてのご質問

不具合、ご提案を今後の商品開発に役立てています。



# みみちゃんになるほどQ&A



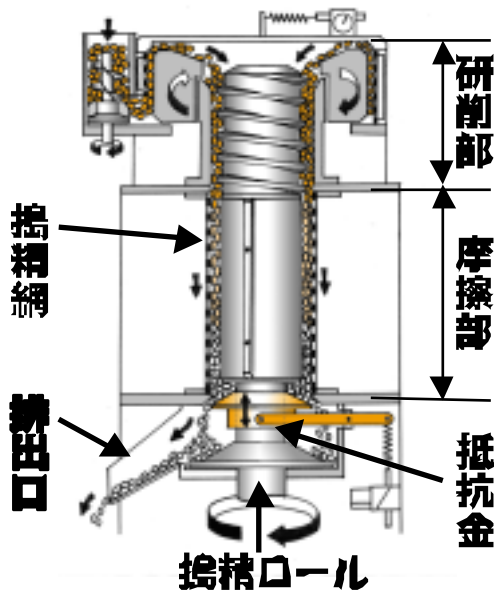
質問：“タテ型精米機”とよく聞くけれども

どんな仕組みで、どんなところが優れているんだい。



回答：地球の重力に従って精米するので無理がなく、

食味豊かな光沢のある白米に仕上げる事ができる点が優れています。



## お米に無理をかけません

精米機内に入った玄米は重力に従って上から下へ自然に流下し、搗精（とうせい）ロールの回転によって一定圧力で精米されます。摩擦部内の圧力が上がるとその力で抵抗金が下がり、排出口が開いて白米を全周から排出しますのでお米に無理な圧力はかかりません。



## 搗精圧力は思いのまま

簡単な調整で5分づき、7分づき、上白精米、普通精米も思いのままです。また、特別な操作をしなくとも、白米は重力に従って流下しますから機内に白米が残ることはありません。



## お知らせです

このほかにも数々の特長があり、大型精米機をはじめとして、胚芽米精米機やコイン精米機、100Vで使用可能な安価な小型機種など、業務用から家庭用まで取りそろえています。お問い合わせは弊社精米機事業部まで（電話番号023-653-3420）。

# 乾燥直後の高温米は舂すりに適しません。そこで 乾燥熱気吸引冷却機 **グレンエアレータ GA-13**

熱気を吸引して冷却しますので、乾燥機から排出後半日で高効率な舂すりができます。従来の自然放冷のように長い放冷時間は不要です。



## グレンエアレータの三大課

**半日で  
快廻舂すり**

**舂すり機も  
大喜び**

**おいしいお米の  
出来あがり**

玄米の表面が冷却されて硬くなるので舂殻がむけやすくなり、愛用者の声では舂すり能力が2~3割アップしています。また、舂すりロールの負担が少なくなるので寿命が延びます。

冷却されて玄米の表面が硬くなるので、肌ズレになりにくく光沢のあるおいしいお米に仕上がります。

## 愛用者の声



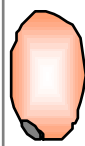
「グレンエアレータを使い農協の品評会で表彰されました」(新潟県のお客様より)

## 乾燥後が肝心！

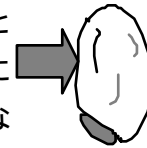
「初乾燥後の舂すり調整でどうしても米の品質が上がらない」この原因は保温力の強い舂殻が断熱材の役目になり、舂タンク内で4~5日放置しても乾燥熱気が冷めないからです。そのため肌ズレを引き起こし、結果お米の味が損なわれます。また、肌ズレは通常倉庫での貯蔵中にカビ発生の原因になっています。これは良食味を求める時代の大きな問題になっています。

## 穀温が高いと肌ズレが...

肌ズレは穀温が高いうちに舂すりをするとき起こります。



穀温が熱いとお米の糠層に水分が多くなります。



そのため糠層が柔弱になり肌ズレしやすく、見た目も味も低下します。

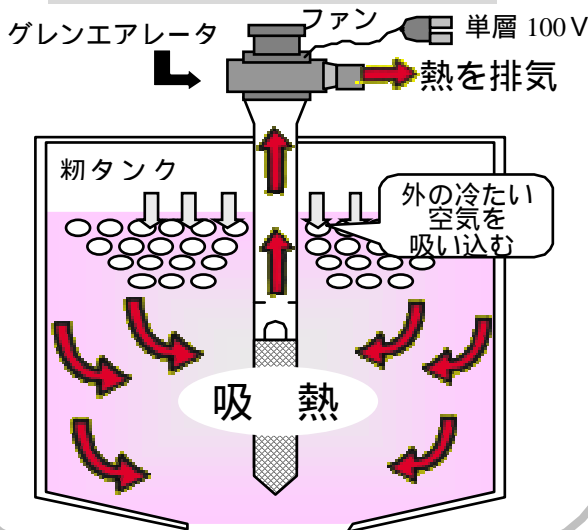
## グレンエアレータを使えば 約8時間で放冷完了

穀温の低下時間を比べた試験では、自然放冷は約5日経っても穀温がほとんど変わらないのに対して約半日で大幅に穀温が下がっています。

(山形県農業試験場試験データ参照)



## グレンエアレータの仕組み



簡単に舂タンクに取り付けできるようにしてあり、舂タンクの稼働率が向上できます。また、本体の長さや風量を調節できますので、ほとんどの舂タンクに取り付けが可能です。



# 情報ウォンテッド!

## 新潟県魚沼郡 上村農場編



今回は新潟県魚沼郡の上村英雄さんの作業場にお伺いしました。受託も含めて約10町の水田をほとんど一人で管理され、当社の「こだわり乾燥」カードと乾燥熱気吸引冷却機グレンエアレータ（以下グレンエアレータと略）を活用して、今や良食味米の代名詞、「魚沼産のコシヒカリ」づくりに励んでおられます。



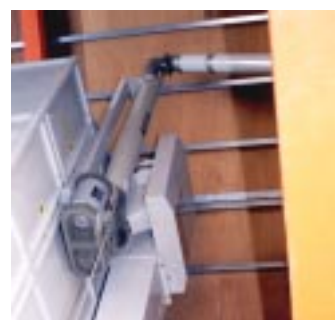
2台の大型GXシリーズ、奥がコシヒカリカード用の50GXV。

山本：「実は、私も上村さんのコシヒカリを頂いたことがあるんですよ。まず、研ぎながらアメ色がかった透明感のある白米に女房がびっくりして。さらに炊きあがりはキラキラ。ふつうのお米も炊きあがりは表面がキラキラしますが、全体がキラキラしている。そしてとにかくうまい。友人にも自慢して食べさせました。キラキラ光るんですね。」

上村さん：「ええ。光りますね。私はそこがこのカードのいいところだと思っています。」

山本：「では、「こだわり乾燥」カードを使ってみて変化はありましたか。」

上村さん：「この辺の平成10年度米は天候などの影響で香りや味が例年より劣るらしく、現に食味計にも表れているそうです。私も自分で作ったお米を食べてますが、我が家の米はいつもと変わらない感じですね。私の所の米が変わりなくて他のお宅はそうでないとなれば、理論的な温度制御をするカードのいいところが出ている事になりますね。」



米タンクへの排出はシンプルなタ行搬送機で。

山本：「上村さんが当社のグレンエアレータを導入されたきっかけを聞かせていただけますか。」

上村さん：「もともとは籾タンクの中の籾を早く冷やしたくて導入しました。放っておいても3～4日では冷めませんからね。実際に使用してみて本当の利点が分かりました。白米がアメ色がかかるのは品種の特性と施肥（せひ）の善し悪しですが、最近は籾すりしていると作業場の中に新米の甘い香りがただよいます。「こだわり乾燥」カードとグレンエアレータの効果なのかは分かりませんが、導入を境にして気がつきましたから、効果が表れたのでしょうか。」

山本：「今後、設備を増やしていくご予定はありますか。」

上村さん：「ええ。今は2つの籾タンクのうちグレンエアレータがついているのは1つだけなんです。ですから今年の秋にもう1台増やすつもりです。それから、今の乾燥機がだめになったら遠赤乾燥機を入れてみたいと思いますね。」

山本：「良質米づくりに磨きをかける訳ですね。」

上村さん：「そうですね。結果がどう出るかはやってみないと分かりませんが、良くなるというのであれば色々な事を試してみたいと思いますね。」



2階の籾タンク内のグレンエアレータ。  
かげながら良質米づくりのお手伝い。



今秋には手前の籾タンクにも  
グレンエアレータを設置予定。

山本：「お米の出荷先はどのようになっていますか。」

上村さん：「農協に出荷したり、東京のお米やさんに卸したりで、農協に出荷するほうが少し多いですね。あとは、個人的に農家ではない人にあげたりしています。」

山本：「産直はされていないんですか。」

上村さん：「考えたことはあるんですが、手間を考えると、少々安くてもまとまって出荷できる方が私は好都合です。うんと規模が大きくなればまた違うんでしょうけど。」

山本：「最後に夢をお聞かせください。例えば規模拡大とか。」

上村さん：「規模拡大はしたいですね。ただ、うちは私一人でやってるし、ほとんどコシヒカリだから、規模拡大すれば作業期間が長くなって、刈り遅れ寸前まで残ることになる。やはり良心のとがめる部分があるんですよ。本当はコシヒカリだけじゃなくて品種を変えてワセを作りたいんですけど、収入を考えるとどうしてもコシヒカリになってしまう。良い品質で良食味。それで消費者の方に喜んでいただければ嬉しいですね。」



乾燥機を見上げながら  
夢を語る上村さん。



取材日の2月17日はとても良いお天気でした。魚沼郡は雪が多く、ご覧の通りです。冬の時期、上村さんはナメコをつくり、時間のあいたときにはスキーを楽しむそうです。



# ゆまいごっつお もう そう じる 孟宗汁

春が旬の孟宗竹。柔らかくて、サクッとした独特の歯ざわりは春ならではの味覚です。一度食べたらやみつきになってしまうかも。



山形弁で「おいしいごちそう」の意味

## 材料

皮付き孟宗 1kg 酒粕 30g  
干しいたけ 4枚 みそ 60g  
油揚げか厚揚げ 1枚 煮干し少々  
お好みで豚肉、こんにゃく適量

## つくりかた

孟宗の皮をむき、洗う。  
大きめに、そして乱切りにする。これがおいしく煮るコツ。  
鍋に孟宗と煮干を入れ、孟宗がかぶる程度の水量で水から煮る。  
煮え立ったら酒粕を入れ、30分くらい煮る。  
しいたけを入れて10分くらい煮る。  
みそを加えたあと、弱火で2時間ほどじっくりと煮る。  
油揚げを湯通しして、適当に切っておく。  
食べる直前に油揚げを火が通る程度に煮付け、盛りつけてできあがり。

孟宗の表面が乾いたら少し水を加えた方がおいしくいただけます。

## 編集後記

各地で春のたよりが聞こえてきていますが、皆様のまわりではどんな「春」が感じられますか。山形県天童市では、寒さがやわらいでいくのを肌で感じるできるようになりました。時折雲の間に顔をだす青空が春の気配を感じさせてくれます。

スキーシーズンの北海道からハイビスカスの花が咲く沖縄まで、全国の皆様にご満足いただけるよう努めてまいりますので、今後もご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

次号は6月下旬ころの発行となります。

## 投稿募集

「情報ウンテッド」へのご投稿・ご推薦をお待ちしています。代表の方のお名前、ご連絡先（ご推薦の場合はご推薦者の方のご連絡先も）と、取材ご希望内容を明記の上、SPACE推進室宛に封書FAXでご投稿ください。また、同宛先にて「なるほどQ&A」へのご質問もお待ちしています。掲載させていただいた方には素敵な記念品をさしあげます。たくさんのご投稿お待ちしております。

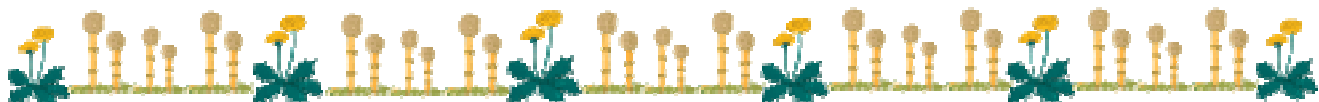
〒994-8611 株式会社山本製作所

SPACE推進室まで

FAX 023-654-7781

郵便番号と社名のみで届きます。

ホームページアドレス URL: <http://www.yamamoto-ss.co.jp>



発行 / 株式会社山本製作所 SPACE推進室

〒994-8611 山形県天童市老野森 404 電話 023-653-3411