

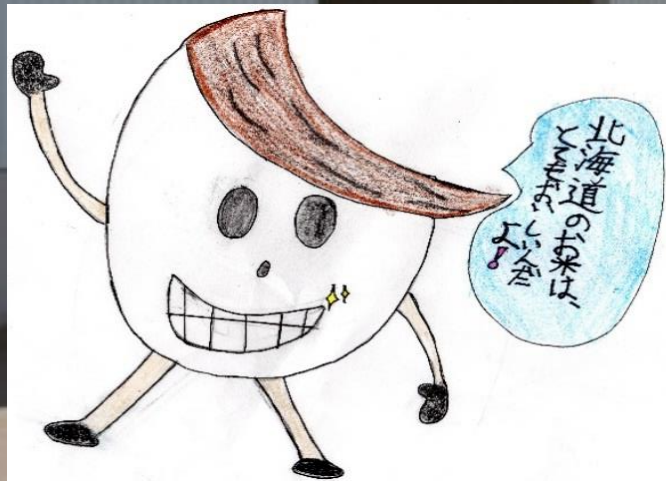
安平町米麦乾燥調製施設

記者 中倉宏太
富樫亮太
佐藤一加

住所・勇払郡安平町追分弥生341-7

米麦乾燥調整施設とは？

米麦乾燥調製施設とは、農家から米を仕入れて、乾燥させ、保管しておく所です。仕入れた米は、JAやホクレンと契約しているののでほぼ100%ホクレンに出荷しています。米と麦専門で営業しています。



出荷までの流れ

農家から米や麦をもらう

乾燥

入れ物に入れる

倉庫に保管

お客が買う

お店へGO~!!

ホクレンに出荷



従業員について

4～5人でボタンを押して機械を操作しています。

機械がちゃんと、動いているのかを従業員の人たちがモニターを見て確認しています。



感想

今回、米麦乾燥調製施設に見学に行き、分からないことがたくさん分かって良かった。特に、米や麦がたくさん保管していることが分かった。他にも、米や麦が余るといきや、全て出荷するということがすごいと思いました。



広さ：約20アール

米と麦を合わせて2500tもある