令和8年11月4日

ＣＥ情報 №7

近江米振興協会

貯蔵籾の品質管理に細心の注意を！！

…貯蔵籾の低温化による品質保持を…

JAグループ及び農業倉庫基金作成の『カントリーエレベーター品質事故防止カレンダー』に記載された事項を再確認いただき、無事故で円滑な施設稼働をお願いします。

記

1. 精選作業について

サイロに貯蔵保管する籾は、全量精選を実施されていると思いますが、精選籾に比べ未熟粒等は水分が高い事が多く、これらが混入していると貯蔵中に精選籾の水分に影響を与えかねません。長期貯蔵の前には、必ず全量精選を実施して下さい。

2. 貯蔵中の穀温管理について

穀温記録をグラフ化することで、その変化がよくわかります。基本的には、冬場に向かって外気温とともにゆっくりと低下するのが正常ですが、仮に上昇するようなことがあれば、わずかであっても「異常の兆し」と受け取るべきです。また、それ以外の目的でも、穀温を監視し「グラフ化」することが大切です。平均外気温と穀温の差が5℃を超えれば要注意で、10℃を超えれば直ちにローテーションを行わないと結露の危険がありますので、穀温管理の「グラフ化」を行いましょう。

サイロの穀温管理 4つの徹底事項

① 測る － 穀温を全測定点で確認する

サイロ内の上層・中層・下層など、設置されている穀温計の全測定点を確認し、温度を把握する。

② 記録する － 毎回の測定値を残す

測定日時、各測定点の穀温、前回との差を記録し、温度の推移をグラフ化する。

③ 変化を捉える － 温度の上昇傾向を監視する

現在の温度だけでなく、前日・前々日から上昇していないかを確認する。わずかな上昇でも連続する場合は要注意。

④ すぐ対応する － 異常を発見したら放置しない

ローテーション（籾の入れ替え・循環）や仕上げ乾燥など、施設の手順に沿って速やかに対応する。

重要なのは、穀温が基準値以内かどうかだけで判断しないことです。 穀温の上昇傾向を早期に発見し、品質事故が発生する前に対応することが、サイロ管理の要点です。

3. 結露防止について

外気温と穀温を毎日定時に測定し、穀温の上昇傾向が見られたら、結露の発生の有無を確認して、速やかな対応をお願いします。

注: サイロ内の貯蔵量（保管量）が少ないと、上部空間が大きいため、より外気温の影響を受けやすく、結露が発生しやすくなることから、特に注意をお願いします。

4. 施設内外の整理・整頓・清掃について

米・麦は食品です。これを取り扱っている施設は、「食品工場」となります。CEで大変な苦労をして品質向上に取組み、どんな良い米麦を出荷しても、施設内外の環境美化を良くしないと、出荷米麦のイメージが悪くなります。また、日々の整理・整頓・清掃は、害虫の発生防止やネズミ被害の予防にもなりますので「環境美化」に努めるようお願いします。

衛生的な環境に保つための衛生管理の基本として「5S」があります。「5S」とは、「整理」・「整頓」・「清掃」・「清潔」・「躾」という5つの実施事項のことで、ローマ字にした時(Seiri、Seiton、Seisou、Seiketsu、Sitsuke)の頭文字すべてがSになることから「5S」と言われています。(しつけを「しゅうかん」とすることもあります。)

令和8年度　農業倉庫火災・盗難防止強化月間の取り組み

農業倉庫を運営する者は、農業倉庫における火災・盗難事故を未然に防止し、保管管理の万全を期するため、次の事項を実施する。

1. 防災体制の確立

(1) 農業倉庫の防災体制を確立し、災害時における役職員の行動基準を定める。

(2) 消防署・警察署の協力を得て、防火・防犯の指導を受け、防災訓練等を実施する。

2. 施設の点検と整備

防火・防犯意識を高め、農業倉庫の火災・盗難事故防止に重点を置いた倉庫見回り、施設・設備の整備・点検、倉庫内外の5S の徹底を図り、保管管理に万全を期する。

期間:令和8年11月15日～令和9年1月31日

以 上