

特集

「JA全農福島精米工場のご案内」

安全・安心のためにできる「J」



▲プラスチックシンチレーション検出器Aタイプ 240袋/時



▲プラスチックシンチレーション検出器Bタイプ 720袋/時

平成28年3月末まで郡山市日和田で稼働していた中央精米工場（旧JA福島経済連取得）は、とう精能力150馬力の精米機2セット（計300馬力）を備え、年間33,000トンの精米能力を有する大型精米工場でありました。コンピュータによる集中管理システムを採用し、全工程を万全の体制でコントロール。昭和59年8月の竣工より県内外のお客様の食卓へお届けしてまいりました。それから、33年経過した平成28年3月、新たに須賀川市森宿に建設をすすめてきた精米工場（全農福島県本部取得）が竣工し、4月1日より本格稼働しております。

◎国内初の取り組み、『精米の全袋検査』
精米工場の最大の特徴は、消費者の皆さんに安心して『ふくしまのお米』を召し上がってもらうために、精米工場で製造された精米を検査する『精米の全袋検査』体制を整備したことです。出荷前の精米に対して行うこの検査は、国内で初めての取り組みです。

◎工場内の工程は、トレーサビリティやヒューマンエラー防止に対応したコンピュータによる集中管理システムを導入しております。精米工程数を削減し原料玄米に負荷のかからない精米製造を行っております。品質の高い商品をお届けいたします。



▲精米設備 能力4.0t/時



▲精米設備 コンパクトなパッカー



▲厳密な品質管理



▲サンプル炊飯で食味検査に役立っています。

◎工程別では、品質管理・食味検査として、荷受した玄米や出荷される精米の成分等を分析し、厳密な品質管理を行います。また、サンプル炊飯を行い、食味検査を行います。

◎入室時衛生管理として、精米室、包装室、荷捌室へ入室する際、手洗いはもちろんのこと、エアシャワーを備え、施設内への異物混入を最小限に抑えております。精米工場を工程ごとに分けし、外からの虫、鳥等の侵入を防ぐ対策をしております。



▲エアシャワー

JAパールライン福島は、消費者の皆さんに安心して『ふくしまのお米』を召し上がってもらうために、これからも頑張っております。精米工場施設見学をご希望の方は、弊社パールライス事業部までご連絡ください。（連絡先：0248-75-3330）