

作る

生産者

共同乾燥 (貯蔵)施設

多数のお米の生産者が共同して乾燥、調製、貯蔵に利用する施設です。この施設のうち乾燥、調製まで行う施設は、一般にライスセンターと呼ばれ、乾燥、調製、貯蔵まで行う施設は、一般にカントリーエレベーターと呼ばれます。カントリーエレベーターでは、集められたもみを大型乾燥機で乾燥させ、温度、湿度を低く保ったサイロで保管しておきます。そして注文があると必要な量を、もみからもみ殻を取り除いて玄米にして出荷します。

集める
検査する

J A 等

米倉庫

もみからもみ殻を取った玄米でお米を保管します。品質劣化を防ぐために、温度を15度から18度程度に保つなど、きめ細かく注意して、出荷までお米を大切に保管します。

保管する
運ぶ
精米する
売る

J A 全農等
全国出荷団体

販売事業者等
(米卸、小売店、
スーパーマーケットなど)

精 米

みなさんがいつも食べている白いお米は玄米から糠と胚芽(はいが)を取り除いた(精米した)お米です。玄米で出荷されたお米の多くは、精米工場などに運ばれ、白米にした後に、スーパーやお米屋さんへ届けられます。

食べる

消費者

