

# 岡山県産米粉が出来るまで

①



岡山県の穂場



②



選別・精白された岡山県産米

③



粉碎機部分

④



篩分け（振動篩）

⑤



岡山県産米粉

## ① 原料のお米について

晴れの国、岡山の美味しいお米を収穫し、  
厳重な検査を経て、岡山県産米粉用の玄米として  
精米工場へ運ばれていきます。

この原料米が、精米工場で、異物等をさらに  
選別して、精白米にしています。

## ② 原料の搬入

精米工場で、選別・精米されたお米が、製粉工場に  
納品されます。製粉工場ではまず、お米を検査し、  
異物検査・官能検査・水分検査などを行った後、  
製粉していきます。

## ③ 製粉

製粉前に、お米の水分を一定に調整します。  
それから、粉碎工程に入っていきます。  
粉碎中は空気の流れで粗いもの、細かいものに  
分けて、最終的には600メッシュの  
非常に細かな米粉に製粉されます。

## ④ 選別

製粉された後、さらに篩い分けを行い、  
粒度を整えます。  
万が一、金属片が通過しても、9000ガウスの  
強力マグネットと金属探知機によって除去・検知し、  
絶対に、異物が製品に入らないようにしています。

## ⑤ 袋詰・製品・出荷

最後に、出来上がった製品を抜き取り、  
水分、官能検査等を経て、最終チェックを行い、  
製品として、出荷していきます。