

# 小型精米機の紹介について

食品技術部門

平成 27 年 4 月、工業技術総合センター（食品技術部門：長野市）に開設したしあわせ信州食品開発センターの整備に伴い、導入した小型精米機についてご紹介します。少量規模（張込量：60 kg）の醸造精米が可能な装置です。清酒、焼酎、食酢等の開発にご利用いただくことが可能です。

## ■ 装置の特長

酒造用原料玄米を、目的の精米歩合まで精米するための機器です。

玄米の外側部分は、タンパク質・脂質等を多く含み、これらの成分が多すぎると酒質に悪影響を及ぼします。精米は、この不良成分を取り除くことを目的とします。飯米用の精米機では精米歩合約 90%に設計されており、また一般的な醸造精米機では少量玄米の搗精が困難です。

当センターに導入した小型精米機では、少量の玄米（1 俵以上）の搗精が可能です。新規開発した酒米品種など、実用精米規模に適した数量の玄米が得られない場合でも、任意の精米歩合まで高度精米することが可能です。これにより開発途上の酒米品種の試験が迅速に行うことができ、新品种の酒米開発に役立ちます。

当精米機は、設定した歩留り達成度に応じて流量・回転数などを自動的に制御することができ、連続運転が可能です。ロードセルにより搗精中に歩留りを確認することができます。

小型精米機（SDB2A、株式会社サタケ）

- 最大処理量 玄米 60kg
- 自動機構 精白米の現在重量を測定し、目標精米歩合まで自動運転可能
- 精米能力 精米歩合 50%以下の精米が可能  
(最大 35%まで可能)



55%精米の美山錦

## ■ 装置外観



## ■ ご利用について

設備利用の料金は 700 円/時間となります。搗精時間は、玄米の状態と目標精米歩合によって異なります。詳細等は下記までお問い合わせください。

工業技術総合センター 食品技術部門  
食品バイオ部 太田辰巳  
TEL 026-227-3132 FAX 026-227-3130  
E-mail : shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp