

米によるむすびつき 大玉村の農家でつくられた米は、玉井農協、本宮農協大山支所にあつめられます。

下のグラフは、大玉村で作られた米の出荷先のグラフです。

農協に集められた米は、かかりの人のしんさをうけ、しつのよい米、ふつうの米とくべつされてしばらくそうこに保かんされます。

そうこは、大切な米が虫にくわれたり、かびがはえたりしないようなくふうがされています。また、米にいじょうがないか、かかりの人が毎日見まわりをしています。

やがて米は、きかいを使って大がたトラックにつまれ、遠くの市や町へおくり出されます。大玉村の米は、きれいな水、きれいな空気の下で作られるため、おいしい米として全国に知られています。

玉井農きょうの米の出荷先

