

# 適期刈取りと乾燥調製

■ 積算温度と籾の水分や黄変程度を確認しましょう ■



## 圃場ごとの収穫適期を計画しましょう!!

### 1. 適期刈取 ~高品質・良食味米生産に「適期刈取」は不可欠です!!~

- ◎ 早刈りは青米・未熟粒の混入増加や収量低下の原因となり、刈遅れは着色米・胴割米が増加して品質低下を招きます。
- ◎ 収穫時期は、登熟期間の気象条件、特に温度に左右され、高温下では促進されます。籾の黄変状況や「積算気温」を参考に刈取り時期を判断しましょう。
- ※ 収穫適期は、出穂後の日数や日平均気温の積算値からおおむね推定できます。
- ※ 登熟後半から籾水分の低下が早く、立毛胴割れの発生が懸念されます。品質に大きく影響しますので、早目の刈取りを行って下さい。

#### ◎ 刈取適期の目安

##### 籾の黄変程度

「全もみの90%が黄色になっている。」

「籾の水分23%以下」

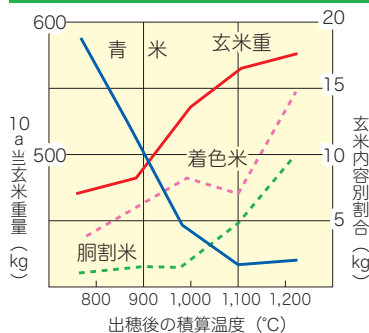
「基部に緑色のもみが若干残っている。」



品 種	出穂期	積算気温	刈取予測
ひとめぼれ	8月1日頃	940~1,100℃	9月12日~19日頃
	8月6日頃		9月17日~25日頃
	8月11日頃		9月23日~9月30日頃

- ・ 気温は積算値は8月31日までは実測値、9月以降は平均値で算定。
- ・ 出穂期後の積算平均気温到達推定日は出穂期翌日からの積算平均気温が940~1,100℃を超えた日。
- ・ 積算気温はあくまでも目安であり、実際の圃場の状況、籾の黄変、籾水分を考慮し刈取りを行って下さい。

#### 積算温度による品質の変化



### 2. 適正な乾燥で胴割粒の発生や食味低下を抑えましょう!

#### ■ 乾燥作業の注意点

食味・品質を考慮した乾燥ポイントは、乾燥させる温度、乾燥速度、仕上げ水分です。

- 1) 収穫した生籾は長時間放置せず、すぐに乾燥機に搬入し、乾燥を開始しましょう。高水分のまま長時間放置すると、着色粒が発生したりするので注意してください。
- 2) 急激な乾燥は決して行わない。1時間当たりの水分減少(毎時乾燥率)は0.8%以下とし、それ以上温度を上げないようにしましょう。
- 3) 高水分米の急激乾燥は胴割れや食味低下の要因となるので、籾の水分が高いほど送風温度を下げてください。
- 4) 玄米の仕上げ水分は14.5%を目標とし、過乾燥にならないように注意する。過乾燥の米は食味を低下させ、胴割粒が多く発生します。

#### ■ 籾摺り・調製の注意点

- 1) 籾摺りは籾の温度が常温近くまで下がってから行いましょう。乾燥直後の籾摺りは肌ずれの発生を助長します。
- 2) 選別網目は1.9mm以上を使用しましょう。
- 3) 選別は流量を適正に、米選機の能力の80%程度の速度で行いましょう。

#### ■ 異品種混入(コンタミ)の防止

異品種・異種穀粒や異物の混入は、これまでの栽培努力が台無しにしてしまいます。コンバイン・乾燥機・籾摺機などの清掃は品種が変わるごとに徹底して実施しましょう。安全・安心・品質・食味と混入の無い米「商品」を消費者は求めています。

#### ■ 農作業安全

9月~10月は、水稻の収穫時期を迎え、コンバインなどの農業機械を扱うため、春に次いで、農作業事故が多くなる時期です。

作業を焦るあまりに、農作業事故を起こす事の無いように、ゆとりある作業計画を立てると共に事前に機械を整備・点検し、機械の操作は慎重に行いましょう。