

適期収穫と適正な乾燥調製作業で玄米の品質低下を防ぎましょう！

27年産普通期水稻は、日照不足の影響等により出穂が遅れたことから、収穫時期は平年よりやや遅くなることが予想されます。

玄米品質の低下や食味の低下を防止するため、下記ポイントに留意し、適期収穫と適正な乾燥作業を実践してください。

【収穫・乾燥作業のポイント】

1 適期収穫

収穫の適期は、籾全体のうち黄化した籾の割合が85～90%になった頃です。刈遅れると胴割米の発生など玄米品質の低下やウンカ被害の拡大による単収低下の要因となりますので、適期に収穫しましょう。

＜収穫適期判断の目安：青籾比率10～15%＞

品種名	出穂後日数	収穫時期（6月中下旬植の場合）
ヒノヒカリ	約40～45日	10月10日中心
あきほなみ	約45～50日	10月20～25日頃

- ※ 稲の葉色ではなく、ほ場毎の籾の黄化程度を見極めて収穫してください。
- ※ 収穫時期は、「ヒノヒカリ」の出穂のピークを8月26～27日、「あきほなみ」の出穂のピークを9月5～10日と見て設定しています。
- ※ 早植え（6月上旬）ほ場は、収穫時期も早くなることが考えられます。青籾比率を参考に適期収穫を心がけましょう。

2 ゆっくり乾燥する【「ヒノヒカリ」・「あきほなみ」ともに、ゆっくり乾燥することが重要。】

- 乾燥は、数時間通風循環した後、水分の減少速度が1時間当たり0.8%以内になるよう設定します。

→ 最近の乾燥機は、オートメーション化され温度設定ができない機械が多くなっています。

このため、熱風温度を低く設定するためには、張り込み量の設定を実際の張り込み量より少なめに設定すると低めの温度で乾燥作業を行うことができます。

- 急激な乾燥は、胴割米等が発生するほか、食味が低下します。籾水分が一定でない生籾を乾燥する際は、無加温で送風乾燥し、水分ムラを解消させてから、通常の場合より乾燥温度を下げた加熱乾燥します。