

# 適期刈取りと 適正な乾燥・調整で高品質米生産

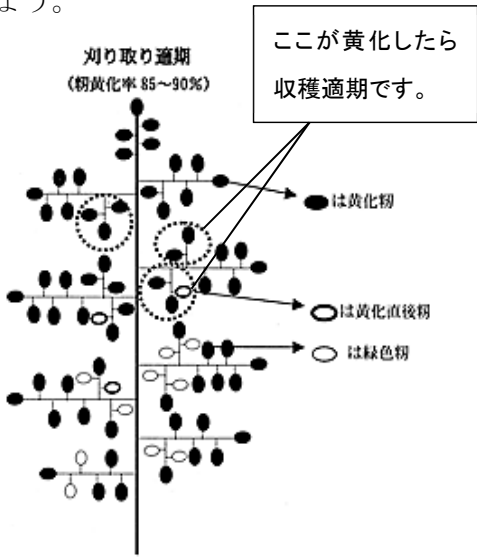


## 1. 適期収穫

**高品質米の最終仕上げです。刈遅れによる品質低下に注意しましょう。**

「適期収穫」は高品質・良食味米生産には不可欠な条件です。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。

また、刈遅れは倒伏を助長し、収穫作業に支障をきたすこともあります。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。籾の黄化状況や「積算気温」裏面を参考に刈取り時期を判断しましょう。



図中の点線内（上位3～4本目の1次枝梗に着生する2次枝梗籾）が黄化した時が刈取り適期

### ほうさ 飽差情報

新発田農業普及指導センター

新発田市の気象データから、8月21日以降飽差が胴割れ危険水準  $9 \text{ g/m}^3$  を超えている日はありません。又、向こう1か月の天候(8月30日～9月30日)は期間のはじめ降水量が多い状態が続く見込みです。

**飽差とは**、空気中にとどれだけ水を含むことができるかを表した値で、空気の乾燥程度を示したものです。数字が大きいほど乾燥している状態です。

収穫適期に達し、籾水分が25%以下となった状態で、飽差値が  $9 \text{ g/m}^3$  以上になると、日を追って胴割率が増加するので、その日から5日以内に刈り取ることが重要です。

**※異物となるクサネムは刈り取り前には必ず除去し、玄米への混入防止に努めましょう。**

## 2. 適正な乾燥・調整

■ 胴割粒の発生防止対策には、「毎時乾減水分を 0.8%以下」にすることが大切です。同じ乾燥速度でも初期水分が高いほど、胴割れが発生しやすくなるので、適正な乾燥速度になるように設定しましょう。

張り込み時籾水分	28%以下	24%以下	18%以下
乾燥温度	40℃以下	50℃以下	昼間は循環通風。水分ムラ解消後の夜間頃から乾燥温度を低めに設定して本格乾燥。

■ 過繁茂で全面倒伏した場合は屑米の混入割合が高く、水分のバラつきが非常に大きくなります。このような場合は、高水分米が多いことが考えられるため、急激な乾燥を避けゆっくりと丁寧な乾燥・調整を行いましょう。

■ 収穫前に乾燥と降雨が繰り返された場合は、立毛中に胴割れしている可能性があります。この場合は温度は入れず通風乾燥で様子を見ながら、「毎時乾減水分が 0.5%以下」になるよう送風温度を低く設定してください。

■ 籾摺りは、肌ずれ防止のため籾温度が常温近くまで下がってから行いましょう。

■ 粒厚の薄い玄米はタンパク質含有率が高く食味は低くなります。必ず 1.85 mm以上のふるい目を用い、適正流量で選別してくず米を完全に除去しましょう。

**農作業事故に注意！！安全確認の徹底と十分な休息を心がけましょう！！**

