



# 雪若丸 栽培情報

乾燥調製編 令和元年 9月4日発行  
山形おいしさ際立つ!米づくりプロジェクト村山地域本部  
山形「つや姫」「雪若丸」ブランド化戦略推進本部村山地域本部  
村山総合支庁農業技術普及課(TEL.621-8295)

## いよいよ終盤□丁寧な乾燥調製で最高級の「雪若丸」に！

「雪若丸」の品種特性、①玄米の大粒性、②炊飯米の光沢などの特徴を十分発揮するには、生育に応じた栽培管理の実践と品質を高める丁寧な乾燥調製の実践が求められます。品種特性を確認して“雪若丸ならではの”乾燥調製作業の注意点を整理・実践しましょう。

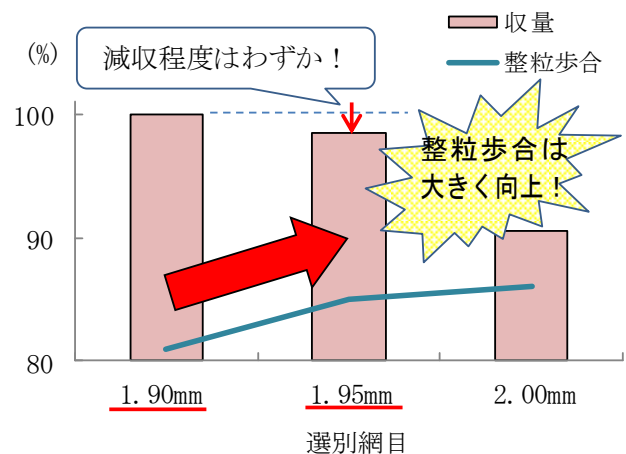
### ★品種特性を活かす！選別網目は1.95mm(GL網)が推奨目幅！

雪若丸は千粒重が重く、玄米粒径も大きい(はえぬき比 102)ため、選別網目が小さいと粒径が揃わず、整粒歩合が高まりにくい特徴があります。高品質で粒が揃った「雪若丸」に調整するためには、網目幅にもこだわしましょう！

#### 1.90mm(LL網)と1.95mm(GL網)の差とは？

網目を大きくすると、**整粒歩合が4%以上向上**します。整玄米粒重の減少は2%に抑えられるため、選別はGL網を使用して粒張り最高の「雪若丸」に調製しましょう！

目標： 整粒歩合 82%以上



### ★粃摺り時は「試し摺り」で事故を未然に防止！

調製する品種が切り替わる際は、調製機械の設定を再確認しましょう。ロール式の粃摺り機でロール幅の調整を怠ると玄米に肌ずれを生じ、品質の大幅低下に繋がります。

玄米水分が高いと脱ぷ率が低下して、肌ずれの発生も増加します。(目標：粃水分 16%)  
穀温が高いと肌ずれしやすいので、粃摺りは脱ぷしやすい穀温(常温)で行いましょう。

#### 玄米の性質比較

品種名	千粒重
はえぬき	22.2 g
雪若丸	23.9 g



整粒



剥皮粒(肌ずれ)

農産物検査で剥皮粒は被害粒で格付けされる