

庄内麦情報

第2号

令和4年5月26日
庄内総合支庁 農業技術普及課
TEL(0235)64-2103
FAX(0235)64-2104

適期刈取りが子実品質を高める

成熟期を予測して刈取りの準備を

本年の出穂期は、大麦・小麦とも平年よりもやや遅い状況です。ただし、この先1か月の平均気温は平年より高く、降水量は平年並みと見込まれます。麦の登熟程度を確認し、刈遅れを防ぐことで子実品質を高めましょう。

表1 本年の麦類の出穂期と成熟期・刈取適期の予測

種類 (品種)	大麦 (シュンライ)	小麦 (ゆきちから)
出穂期※1	4/27	5/20
成熟期	6/5頃	6/28頃
刈取適期	6/7 ~6/16	6/30 ~7/9

成熟期の予測

出穂後日数(出穂後日平均気温の積算値)

- ◆ 大麦：35~40日(約620°C)
- ◆ 小麦：40~45日(約725°C※2)

成熟期の判断方法

- ◆ 穂と穂首が黄化
- ◆ 子実がロウ程度の硬さ
- ◆ 青溝粒が5~10%

刈取適期の判断

- ◆ 子実水分30%以下(成熟後2~3日以降)
- ◆ 成熟期からおよそ10日以内
- ◆ 成熟期頃に雨が**多い**場合は、晴れ間を見て、なるべく早く

※1 出穂期は、大麦が三川町土口、小麦が羽黒町手向における盛期。成熟期と刈取適期は、鶴岡アメダスの日平均気温(5/24までR4実測値、以降平年値)から予測。

※2 積算値は「ナンブコムギ」の場合。

【大麦の刈取適期の目安】



全ての緑色が抜け、湾曲する穂が散見される。



一部に緑色が残るものがあるが、登熟が進み、粒は硬くなる。穂の基部の粒は爪で傷が付く程度。

※長野県の主要穀類等指導指針中の大麦の適期収穫チャートより抜粋。品種は「シュンライ」。



やまがたアグリネット

<https://agrin.jp/>

リニューアルし、より使いやすくなりました。
新着情報をFacebookやTwitterでお知らせします。



やまがた
アグリネット



Facebook



Twitter

【小麦の刈取適期の目安】

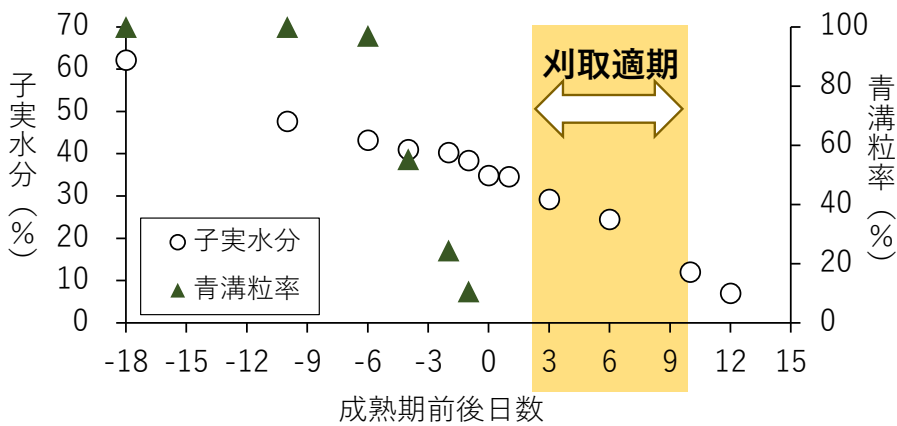


図1
小麦の成熟期前後日数
と子実水分・青溝粒率
(山形農試、S63より作図、
品種はナンブコムギ)

早い
成熟期前4日



水分約40%
青色が残る。粒に弾力。

最適
成熟期後3日



水分約30%
粒がロウ程度の硬さ。

やや遅い
成熟期後10日



水分約12%
光沢が劣る。
粒を爪で押すと跡が残る。

刈り遅れると、
赤かび病被害粒の
増加や、黒かび病
や穂発芽により品
質が低下。
二次加工適性であ
るアミログラム(最
高粘土400BU以上)
が低下。

品質を低下させない収穫・乾燥調製を

高水分粳(30%以上)を収穫しなければならない場合は…

- ◆ 損傷粒の発生を防ぐため、コンバインのこぎ胴回転数を低め(450rpm程度)に設定する。
- ◆ 収穫後、高水分で放置すると穀温上昇により品質が低下するため、直ちに乾燥機に張込む。

乾燥は温度がポイント

- ◆ 乾燥中の穀温は35℃を目安とする。40℃以上となると、タンパク質やデンプンが劣化し、加工適性が低下するため、送風温度は初期を55℃上限とし、水分18%程度になった段階で50℃程度とする。
- ◆ 子実水分は12.5%に仕上げる。
- ◆ 選別機の網目は2.2mmを使用する。

**農作業中の事故
を予防しましょう!**

ヘルメット・シートベルトを着用

