

# 小麦づくり情報 6月号

村山総合支庁 農業技術普及課

今年の小麦の出穂期は5月4日頃で、平年より約1週間ほど早まっており、  
**収穫期も早まる**と見込まれます。

出穂後の積算気温を参考に収穫適期を判断し、収穫、乾燥・調製の準備を進めましょう。

## 1 収穫適期に刈取りましょう！

- ・小麦成熟期(=刈取開始期)の目安は、『**出穂期後40～45日、出穂後の積算気温725℃**』です。
- ・下表を目安に、小麦の子実水分(目安は**30%以下**)や子実の成熟状況を確認し、収穫適期に入ったら速やかに刈取り作業を行いましょう。

- ・穂と穂首が黄色くなっている ・子実の青い溝が5～10%に低下
- ・子実がロウ程度の硬さになっている ・穂首がポキッと折れる



**成熟期**

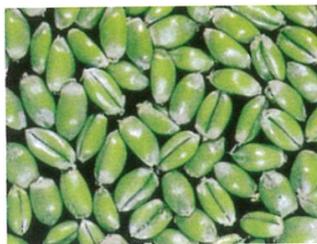
### ◎ 積算気温から見た収穫適期の目安

**成熟期から3～4日が最適期**  
 遅くとも10日以内には刈取る

	日平均 気温	出穂期(全穂数の40～50%が出穂した日)						
		5/1	5/2	5/3	5/4	5/5	5/6	5/7
6月10日(土)	19.7	704	687	675	661	644	625	607
6月11日(日)	19.8	723	707	695	680	664	644	627
6月12日(月)	19.9	743	727	715	700	684	664	646
6月13日(火)	20.0	763	747	735	720	704	684	666
6月14日(水)	20.1	783	767	755	740	724	704	687
6月15日(木)	20.2	804	787	775	761	744	725	707
6月16日(金)	20.3	824	808	795	781	764	745	727
6月17日(土)	20.4	844	828	816	801	785	765	747
6月18日(日)	20.5	865	849	836	822	805	786	768
6月19日(月)	20.6	885	869	857	842	826	806	789
6月20日(火)	20.8	906	890	877	863	846	827	809
6月21日(水)	20.9	927	911	898	884	867	848	830
6月22日(木)	21.0	948	932	919	905	888	869	851
6月23日(金)	21.1	969	953	940	926	909	890	872
6月24日(土)	21.3	990	974	962	947	931	912	894
6月25日(日)	21.4	1,012	996	983	969	952	933	915
6月26日(月)	21.5	1,033	1,017	1,005	990	974	954	937
6月27日(火)	21.7	1,055	1,039	1,026	1,012	995	976	958
6月28日(水)	21.8	1,077	1,061	1,048	1,034	1,017	998	980

※ 日平均気温：6/7までは実測値、6/8以降は平年値を使用 (アメダス山形)

## ◎ 成熟期前後の小麦子実外観の目安



① 成熟期前18日  
子実水分62.2%



② 成熟期前6日  
子実水分43.2%



③ 成熟期前4日  
子実水分41.0%



④ 成熟期前2日  
子実水分40.3%



⑤ 成熟期  
子実水分34.9%



⑥ 成熟期後3日  
子実水分29.2%



⑦ 成熟期後6日  
子実水分24.5%



⑧ 成熟期後10日  
子実水分12.0%

収穫適期

※ 小麦の収穫時期は梅雨の時期にあたる可能性が高いため、収穫のタイミングを逃さないようにしましょう。

※ 刈遅れると、黒カビ粒の発生を助長し、粒に光沢がなくなり外観品質が低下するだけでなく、穂発芽粒が発生し、二次加工適性であるアミログラムが低下し、商品価値が下がります。

**遅くとも成熟期から10日以内には収穫を終えましょう！**

- ・ 降雨等で子実水分が30%以上の高水分麦を収穫せざるを得ない場合は、損傷粒の発生を防ぐため、コンバインの扱胴回転数を低め（450rpm程度）にしましょう。また、収穫した子実は速やかに乾燥機に張り込んで循環通風しましょう。

## 2 乾燥調製は穀温に注意して丁寧に！

- ・ 収穫後は、穀温上昇による劣化を防ぐため、ただちに乾燥機に張り込んで常温通風するか、張り込めない場合はシートに広げるなどして、放置しないようにしましょう。
- ・ 乾燥中の穀温は35℃が目安です。送風温度は、初期は55℃を上限として、子実水分18%程度になった段階で50℃程度としましょう。穀温が40℃以上になってしまうと、熱によってタンパク質やデンプンが劣化し、品質低下につながります。



**農作業事故を防ぎましょう！**

あせらず、気もまず、無理はせず！ みんなで声を掛け合い、農作業事故をなくしましょう！  
また、暑い日が続きます。こまめに“休憩”、こまめに“水分補給”で「熱中症」を防止しましょう！