

庄内麦情報

第2号

令和6年5月22日
庄内総合支庁 農業技術普及課
TEL(0235)64-2103
FAX(0235)64-2104

今年はお穂早い！適期刈取に向けた準備を！

大麦の出穂期は、多くの圃場で4月18日（平年-9日）となり、小麦の出穂期は平坦部で4月30日、中山間部で5月7日（平年-8日）となり、平年よりもかなり早まりました。

この先1か月の気温は平年よりもかなり高く、降水量は平年並みと見込まれます。麦の登熟程度と気象状況を確認して、適期刈取のために準備を進めましょう。

成熟期の判断目安

出穂後の積算平均気温と子実水分30%以下を指標として総合的に判断します。また、地域や圃場間で登熟進度に差が見られるため、圃場の観察と子実水分の測定を行い、適期刈取による品質向上に努めましょう。

◆大麦の成熟期：出穂後35～40日または出穂後平均気温の積算…約622℃
子実がロウ程度の硬さになった頃

◆小麦の成熟期：出穂後40～45日または出穂後平均気温の積算…約725℃
穂と穂首が老化し、青溝粒が5～10%まで低下した頃

表 本年の麦類の出穂期と刈取適期の目安

品種	R6の出穂期	平年の出穂期	本年の刈取適期 (出穂後平均気温の積算に基づく)	調査場所
大麦 (シュンライ)	4/18	4/27	5/28～6/3	三川町横山
小麦 (ゆきちから)	4/30	—	6/12～6/18	鶴岡市本田
	5/7	5/15	6/17～6/23	鶴岡市手向

※出穂期は普及課調べ

※成熟期と刈取適期は、鶴岡アメダスの日平均気温（5/16まで実測値、以降平年値）より予測。

【大麦の刈取適期の目安】



穂のすべての緑色が抜け、湾曲する穂が散見される。



一部に緑色が残る粒があるが、登熟が進み、粒は硬くなる。穂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」。

【小麦の刈取適期の目安】



水分約40%
青色が残る。粒に弾力。



水分約30%
青溝無くなる。
粒がロウ程度の硬さ。粒を爪で押すと跡が残る。



水分約12%
光沢が劣る。

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し、二次加工適性であるアミログラム(最高粘度400BU以上)が低下。遅くとも成熟期から10日以内に収穫する。

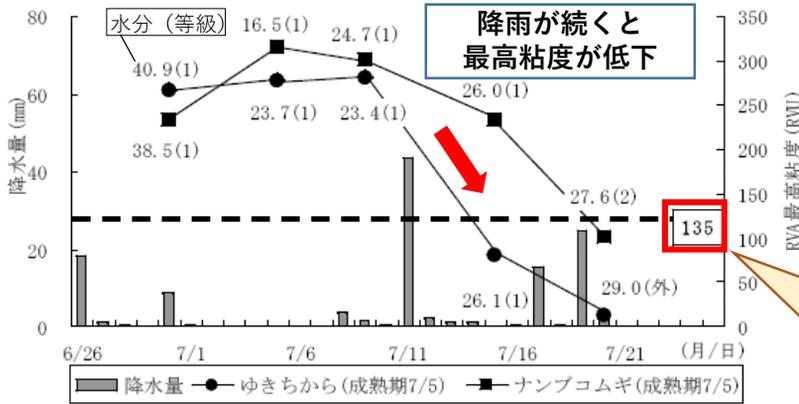


図 2004年産(少雨年)における成熟後日数とRVA最高粘度の推移(軽米)(岩手農研、2005年)

「ゆきちから」は穂発芽しやすい品種のため、**成熟期以降の降雨で穂発芽粒発生**の懸念!

降雨の合間を見て、適期内の早めに刈り取るようにしましょう。

小麦の評価項目の1つであるフォーリングナンバーは300以上が基準値です。
“フォーリングナンバー300”に相当する最高粘度は“RVA135”です。

品質を下げない乾燥・調製を行いましょ

収穫時の水分が30%以上ある高水分麦の注意点

- ◆ コンバインのこぎ胴回転数を低め(450rpm程度)に設定。
→ 損傷粒の発生を防ぐ。
- ◆ 収穫後、直ちに乾燥機に張込む。
→ 高水分で放置すると、穀温の上昇による変質、アミログラムが低下。

適切な乾燥調製をしましょ

- ◆ 乾燥中の穀温は35℃を目安に。
→ 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!

ヘルメット・シートベルトを着用

熱中症対策も忘れずに!

