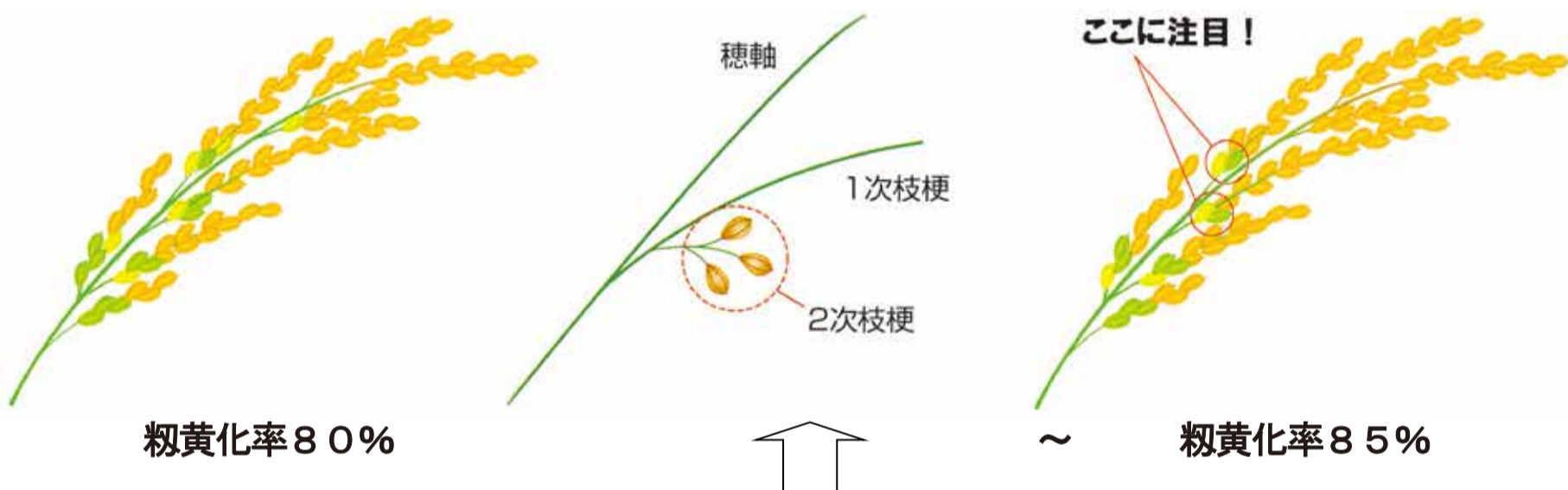


令和4年8月

# 糊黄化率80%から収穫を開始し、 85%までに収穫を終えましょう。

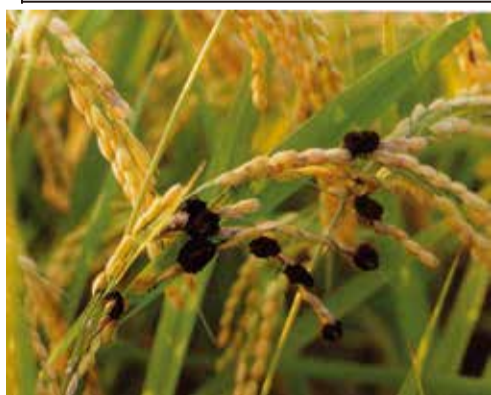
- ◎登熟期間を通じて、高温・多照が続いています。刈遅れによる胴割れ粒の発生を防止するため、糊黄化率を確認して、適期の刈り取りを心がけましょう。
- ◎夜露の落ちない早朝の刈り取りは、糊水分を高めるため、午前9時以降の収穫をお願い致します。



糊黄化率の確認方法：穂の中位の2次枝梗に注目し、2～3粒の2次枝梗の内下位の1～2粒が色づき始める時期が、糊全体の黄化率85%の時期と一致。

## 乳白粒・胴割粒発生防止のため 刈取り5日前まで間断通水を行いましょ！

◎今年は気温の高い日が続いていますので、乳白粒・胴割粒の発生が懸念されます。



「稲こうじ病」や「稲墨黒穂病」の発生が認められる圃場は、収穫前に必ず罹病した穂の抜き取りを実施して下さい。

農産物検査で汚染玄米の混入が認められた場合は規格外となります。

(能美小松米の品質向上)

クサネム・ヒエ等の雑草が見られる圃場では、  
収穫前に必ず抜き取りを実施して下さい。



詳しいことは、営農指導員にお尋ねください。

# 収穫および個人乾燥調製の留意点

今後の圃場管理や収穫乾燥作業では下記の事項に留意して下さい。

	ポイントとなる作業内容	チェック									
1	クサネム・ヒエ等の雑草や異品種の抜き取りを実施!										
2	立毛中の胴割れを回避するため、出穂後30日間は間断通水を徹底!										
3	「品質を落とさない収穫時期の目安」は、 <u>籾黄化率</u> で判断!										
4	籾張り込み後、数時間は常温通風乾燥を実施!										
5	高温乾燥は胴割れを助長するので <u>乾減率0.8%/時以内</u> とし、 <u>穀温40℃以下</u> となるよう熱風温度を設定する。										
6	<u>籾の乾燥が進むと穀温が上がりやすくなるため、熱風温度を下げる（穀物量のダイヤルを1目盛り下げる）。</u>										
7	仕上げ水分は14.5%~15.0%とし、水分過多に注意! 青籾の混入割合が高いと、乾燥機停止後に水分がもどる。 自動停止後にもう一度乾燥ボタンを押して、水分を確認してから排出する。										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>100粒中の青籾粒数</th> <th>乾燥機を止める玄米水分</th> <th>乾燥機停止後の水分変化</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6粒~10粒</td> <td>15.0~14.6%</td> <td>ほとんど変わらない</td> </tr> <tr> <td>11粒以上</td> <td>14.5%</td> <td>もどる</td> </tr> </tbody> </table>	100粒中の青籾粒数	乾燥機を止める玄米水分	乾燥機停止後の水分変化	6粒~10粒	15.0~14.6%	ほとんど変わらない	11粒以上	14.5%	もどる	
100粒中の青籾粒数	乾燥機を止める玄米水分	乾燥機停止後の水分変化									
6粒~10粒	15.0~14.6%	ほとんど変わらない									
11粒以上	14.5%	もどる									
8	籾摺りは、穀温が高いと肌ずれになるため、籾が十分に冷えてから実施。										
9	籾摺りロールの間隔や摩耗に注意! 籾摺りロールの間隔が狭過ぎると圧力により胴割粒が発生する。ロールが摩耗すると籾混入が多くなるので定期的に確認する。 また、過乾燥米が玄米の状態ですと吸湿（外気の湿度が高い場合）すると、胴割粒が多発しやすい。										
10	ライスグレーダーの網目はLL網（1.9mm）を使用し、流量に合わせた網目を使用する。										
11	量目は紙袋重量を含め、検査時に <u>30.5kg以上</u> となるようにする。										