

# 稲適期収穫で高品質維持

## 成熟期予測と試し刈りで適期収穫を!!

### 1 登熟積算気温で およその成熟期予測

出穂期以降の毎日の平均気温の積算値が950℃に達する日で判断

### 2 黄化籾割合で成熟期判断 予測した成熟期に調査 完熟籾の割合が90%を占めた日

## ■ 試し刈りによる収穫適期の判定 ■

### サンプル採取

生育の中庸な株をランダムに5株刈り取る

生脱穀

### 乾燥(バラ籾)

- 通風乾燥機 20~24時間
- 天日干し(晴天時) 1日程度
- 電子レンジ(過乾燥注意) 2~3分

籾すり

### 調査・判定(一等米基準の限度)

整粒 70%(または80%)以上  
着色・紅変米 0.1%以下  
被害粒(茶米など) 15%以下

選別カルトン

玄米品質判定機

### 篩選別

水分15%前後 2.0ミリ  
水分17%前後 2.1ミリ

- JA・普及センターと相談して適期判定を行きましょう!
- 試し刈りはこまめに行いましょう!
- 褐変穂・いもち病多発の稲は別刈りにしましょう!

### ★収穫適期はわずか7日★

- ・遅れ穂・二段穂の収量はごくわずか。
- ・遅れ穂の登熟を待つと、水田全体が刈り遅れに。

異品種混入を防止しよう  
異品種抜き取りの徹底、  
ていねいな機械清掃を!

# 水稻 乾燥・調製のポイント

## 1. 乾燥機の適正な使用

- ◎おいしさを保つため、籾の水分が高い乾燥初期は高温乾燥を避けましょう。
- ◎籾水分が25%以上なら、熱風温度40℃以内で、25%以内になってから通常の熱風温度で乾燥させましょう。
- ◎玄米水分が14.5~15.0%になるよう均一に仕上げましょう。
- ◎過乾燥にならないように注意しましょう。

## 2. 異品種混入(コンタミ)の防止

- ◎収穫・乾燥・調製の各工程で、品種の切替時に異品種混入のおそれがあるので、用いる機械の清掃を徹底しましょう。

## 3. 高品質米調製のために

- ◎粒厚選別機だけに頼らず、色彩選別機を活用して高品質米を調製しましょう。

- \*粒厚選別では腹白米や着色粒は除去できません。
- \*粒厚選別機と色彩選別機を組合せた選別技術で、さらに歩留、整粒割合が向上します。