

適期収穫で高品質維持!

遅れ穂の登熟を待つと、刈り遅れになります。
遅れ穂・二段穂の収量はごくわずかです。

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

完熟籾の割合が90%を占めた日
予測した成熟期に調査

■ ■ ■ 試し刈りによる収穫適期の判定の手順 ■ ■ ■

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いましょ!
- 試し刈りはこまめに行いましょ!
- 褐変穂・いもち病多発の稲は別刈りしましょ!

**異品種混入防止の徹底
ていねいな機械清掃と
異品種抜き取りの徹底を!**

水稲 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、籾水分が高い乾燥初期は高温乾燥を避けましょ。
- ◎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。
- ◎玄米水分が14.5~15.0%になるよう均一に仕上げましょ。
- ◎均一な水分に仕上げるには二段乾燥が有効です。
- ◎過乾燥にならないように注意しましょ。

2. 異品種混入(コンタミ)の防止

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

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。

*粒厚選別だけ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、整粒割合が向上することが確認されています。