

成熟期予測・試し刈りによる適期収穫と乾燥のチェックポイント

遅れ穂の登熟を待つと、水田全体が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、屑米にする英断を！
必ず試し刈りを行い、玄米を見ましょう！ 成熟期予測と試し刈りで適期収穫を!!

適期収穫の チェックポイント

●成熟期の予測
出穂期以降の毎日の
平均気温の積算値が
950℃に達する日



●黄化籾割合で判断
予測した成熟期に調査
黄化籾割合が90%になっ
た日が成熟期

乾燥のチェックポイント

- ◆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る。
- ◆籾水分が25%以上の場合、40℃以下で乾燥し、25%以下になってから通常の熱風温度で乾燥させる。
- ◆玄米水分が14.5～15.0%になるように均一に仕上げる。
- ◆均一な水分に仕上げ、胴割れを減らすためには、二段乾燥が有効。
- ◆過乾燥にならないように注意する。

試し刈りによる収穫適期の判定手順

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！
- 登熟ムラを想定し、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にしましょ！

異臭クレームの防止 にあたって

- ◆乾燥機の不完全燃焼による異臭米穀の発生を防ぐため、使用前に整備・清掃などのメンテナンスを実施する。
- ◆水分ムラによる保管米穀のムレ臭・発酵臭の発生を防ぐため、乾燥機の表示計以外にも仕上げ水分をチェックする。
- ◆乾燥調製作業の適切な管理に努め、日々のチェック状況を必ず記録する。