

平成25年 適期収穫と乾燥のチェックポイント

成熟期予測と試し刈りで適期収穫を!! 必ず試し刈りを行い、玄米を見ましょう!
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!

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

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

篩選別

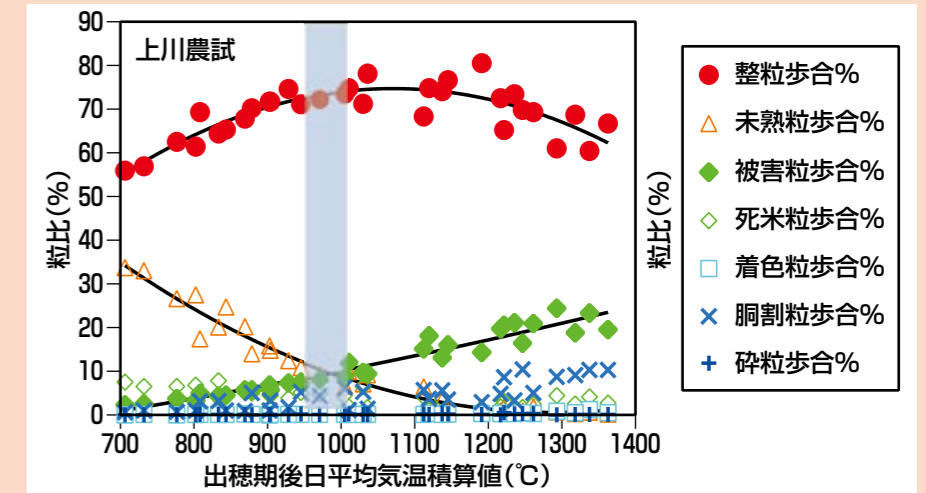
水分15%前後 2.0ミリ
水分17%前後 2.1ミリ

玄米品質判定機

- 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!

「ゆめぴりか」の収穫適期

「ゆめぴりか」の収穫適期の目安は950~1000℃です。
(「ゆめぴりか」栽培マニュアルより)



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。

◆異臭クレーン防止に向けて◆

- 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。