

# おいしさを保証するための 平成26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!! 本年は穂揃いが悪いため、必ず試し刈りをして、玄米判定を行いましょう!  
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す。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

### ◆こまめな試し刈り

黄化籾割合(90%)で判断できない場合は、こまめに試し刈りを行う。

## 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(バラ舂)

- 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

舂すり

### 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

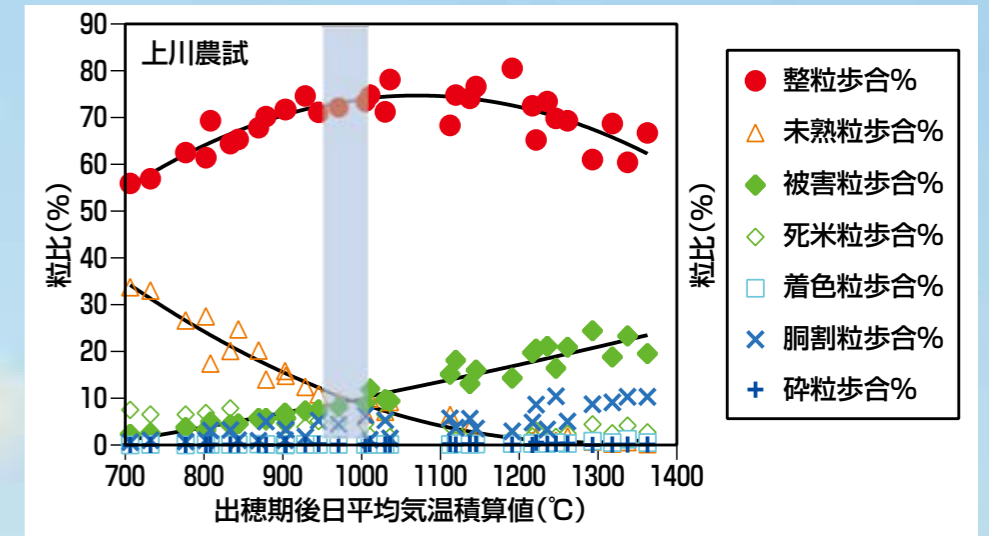
水分15%前後 2.0ミリ  
水分17%前後 2.1ミリ

- JA・普及センターと相談して適期判定を行いましょう!
- 登熟ムラを想定し、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!

## 「ゆめぴりか」の収穫適期

「ゆめぴりか」の収穫適期は950~1000℃が目安です。

(「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

- ◆乾燥開始時は籾水分が高いため、高温乾燥を避ける。籾水分が25%以上では40℃以下で乾燥し、25%以下になったら通常の熱風温度とする。
- ◆胴割れを減らし、均一な玄米水分(14.5~15.0%)に仕上げするため、二段乾燥を行う。
- ◆過乾燥にならないように注意する。