

# 庄内麦情報 第3号



平成30年5月22日

庄内総合支庁 産業経済部

農業技術普及課



TEL (0235) 64-2103

FAX (0235) 64-2104

## 品質向上に向け適期刈取りに努めましょう！

### ○生育状況

出穂期は大麦で4月20日（平年差-7日）、小麦で5月16日（平年差+5日）でした。大麦では平年より生育が進んでいますので、適期収穫に向け準備を進めましょう。

表1 管内の麦の出穂期（普及課調べ）

品種	平成30年の 出穂期	平成29年の 出穂期	平年の 出穂期	備考 (調査場所)
シュンライ (大麦)	4月20日	4月20日	4月27日	三川町横山
ナンブコムギ (小麦)	5月16日	—	5月11日	鶴岡市渡前
	5月18日	5月12日		鶴岡市下山添

### ○適期刈取の目安

刈取り適期は成熟期と子実水分から総合的に判断します。出穂後の積算気温や出穂後日数を目安としながら成熟期を確認しましょう。

また、地域や圃場間で登熟進度に差が見られるため、圃場の観察と子実水分の測定を行い、適期刈取りによる品質向上に努めましょう。

〈成熟期の判断目安〉

大麦：子実がロウ程度の硬さになった頃。

小麦：穂と穂首が黄化し、青溝粒が5~10%まで低下した頃。

表2 成熟期と本年の刈取り適期の目安

品 種	成 熟 期		本年の刈取り適期 (小麦；成熟期+3日)
	出穂後平均気温の積算	出穂後日数 (日)	
大麦(シュンライ)	約622℃	35~40	<u>5月30日頃</u> (4/20 出穂の場合)
小麦(ナンブコムギ)	約725℃	40~45	<u>6月25日頃</u> (5/16 出穂の場合)

(注) 平均気温は5/20まで本年値、5/21以降は平年値で計算（鶴岡アメダス）

## ○適期収穫のポイント

・刈り遅れると黒かび粒が発生したり、粒の光沢がなくなって外観品質が悪くなるだけでなく、小麦では加工適性の重要形質であるアミログラムが低下してしまうため、遅くとも成熟期から10日以内に収穫しましょう。

・天候不順で、30%以上の高水分

麦を収穫しなければならない場合は、損傷粒の発生を防ぐためにコンバインの扱胴の回転数を450rpm程度とし、収穫後は放置せず直ちに乾燥機に張り込み常温通風乾燥を行いましょう。週間天気予報等を確認し、効率的に作業を進めましょう。

表3 刈取時期別にみた品質と加工適性

(ナンブコムギ、山形農試 H11)

成熟後日数(日)	検査等級	格付け理由	アミログラム最高粘度(B.U.)	タンパク含有率(%)
0	2上		1490	10.3
4	2上		1460	11.1
12	2上		1490	11.5
19	規格外	発芽粒	1390	10.9
26	規格外	発芽粒	1140	10.9

表4 成熟期前後の子実外観の変化

(ナンブコムギ、山形農試 S63)

成熟期前後日数	子実水分(%)	青溝粒率(%)	外観
-18	62.2	100	穂茎葉青く脱粒困難
-10	47.7	100	
-6	43.2	97.0	穂軸黄変し節のみ青い粒溝にワックス残る
-4	41.0	55.3	小穂の外穎葉脈の節のみ青い粒に弾力あり
-2	40.3	24.5	穂稈黄変し節のみ青黒い粒溝のワックス消える
-1	38.4	10.6	節やや青黒い退色し始める
0	34.9	0.0	青溝なくなる
1	34.6		
収穫適期	3	29.2	粉質、硝子質の区別が容易開溝未熟粒の区別可能
	6	24.5	穂首折れやすい粒光沢劣り始める
	10	12.0	降雨で子実水分がもどる黒かび多発
	12	7.0	粒光沢なく爪で押すと跡残る

**農作業安全で作業しましょう！ - 焦らず、気もまず・安全に -**  
**< 春季農作業事故防止運動強化月間 ~6/10 実施中 >**