

庄内麦情報

第3号

令和3年5月20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

適期刈取で品質を高める！

本年の出穂盛期は、大麦が4月25日(平年差-1)、小麦が5月18日(平年差+6)であった。この先1か月の気象は、平均気温が平年より高く、降水量が平年並みの見込み。麦の登熟程度と気象状況を確認して刈遅れを防ぎ、品質を高める。

1. 本年の出穂期と成熟期・刈取適期の目安

大麦 (シュンライ)	小麦 (ゆきちから)
出穂期	
4/25	5/18
成熟期(目安)	
6/4	6/26
刈取適期(目安)	
6/6 ~6/14	6/28 ~7/6

成熟期の予測

出穂後の日平均気温積算値・日数が、
大麦(シュンライ) 約620°C(35~40日)
小麦(ゆきちから) 約725°C(40~45日)

成熟期の判断

- 穂と穂首が黄化
- 子実がロウ程度の硬さ
- 青溝粒が5~10%

刈取適期の判断

- 子実水分30%以下(成熟後2~3日以降)
- 成熟期からおよそ10日以内
- 成熟期頃に雨が多い場合は、晴れ間を見て、なるべく早く

※出穂期は、大麦が三川町、小麦が羽黒町における盛期。成熟期と刈取適期は、鶴岡アメダスの日平均気温(5/17まで実測値、以降平年値)より予測。



写真1 刈取適期の大麦「シュンライ」

※長野県の主要穀類等指導指針中の大麦の適期収穫チャートより抜粋。

穂の外観：全ての緑色が抜け、湾曲する穂が散見される(写真左)。

粒の外観：一部に緑色が残るものがあるが、登熟が進み、粒は硬くなる(写真右)。穂の基部の粒は爪で傷が付く程度。

2. 小麦の高品質化のポイント

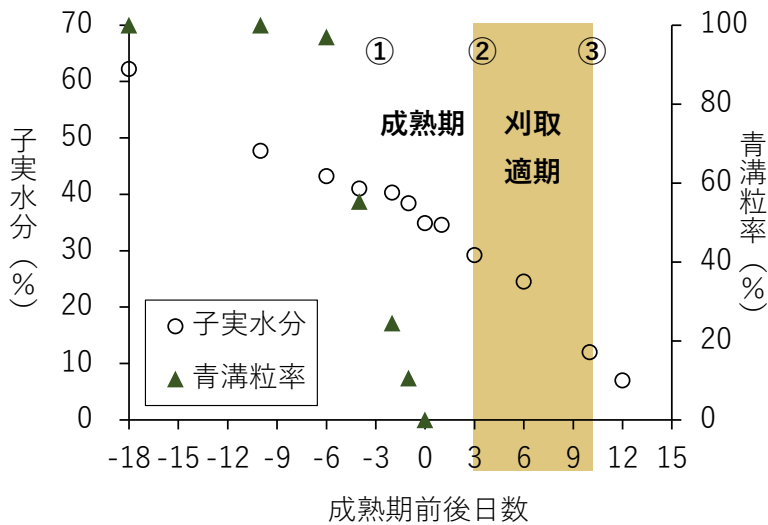


図1 コムギの成熟期前後日数と子実水分・青溝粒率
※畑作指針内データ(山形農試S63)より作図、品種はナンブコムギ。



表1 「ゆきちから」の収穫時期と農産物検査等級

収穫年	成熟期	+2	+4	+5	+7	+9	+11
H18	1中	1中	1中	2中	2下	規格外	規格外
H19	1中	1下	1下	-	2中	規格外	規格外

※農産物検査等級は東北農政局食料部による。播種日は10/20
宮城県普及に移す技術(古川農試H20)より抜粋、一部改変。

刈り遅れると…

黒かび病や穂発芽により品質が低下。
二次加工適性であるアミログラム(400BU以上)が低下。

高水分粳(30%以上)を収穫しなければならない場合

- コンバインのこぎ胴回転数を低め(450rpm程度)に設定。
→損傷粒の発生を防ぐ。
- 収穫後、直ちに乾燥機に張込む。
→高水分で放置すると、穀温の上昇による変質、アミログラムが低下。

適切な乾燥調製

- 乾燥中の穀温の目安は35℃。
→40℃以上となると、タンパク質やデンプンが劣化し、加工適性が低下する。
送風温度は、初期が55℃上限、水分18%程度になった段階で50℃程度にする。
- 子実水分は12.5%に仕上げる。
- 選別機の網目は2.2mmを使用する。

めぐりん(アグリネットやまがた)で最新情報入手!

PCやスマートフォンから、作物別・地域別のタイムリーな技術情報・病害虫・防除・農薬情報をご覧ください!

