

第105号
2014.8

北海道 米麦改良

稲作

・ 適期を見極めた収穫で高品質米生産

検査

・ 平成26年産秋まき小麦初検査

麦作

・ 第35回(平成26年度)北海道麦作共励会の参加者・集団を募集しています



会報誌「北海道米麦改良」はホームページでもご覧になれます。
<http://www.beibaku.net/>

一般社団法人 北海道米麦改良協会

売れる米を 低コストで 安定生産

めざそう 小麦の 品質向上

農産物検査の信頼性確保
を目指して

JA グループ北海道は一丸となって
農産物検査の信頼性確保に努めています

も く じ

- 稲 作 適期を見極めた収穫で高品質米生産…………… 1
- 検 査 平成26年産秋まき小麦初検査…………… 3
- 麦 作 第35回（平成26年度）北海道麦作共励会の参加者・集団を募集しています …… 4

稲 作

適期を見極めた収穫で高品質米生産

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 農業研究本部

中央農業試験場 生産研究部 生産システムグループ 主査(機械) 鈴木 剛

今年春の好天により苗の生育はやや早く、移植後の活着も順調であったことから、生育はやや早く、成熟期も早くなると予想されます。さて、稔りの秋、皆さんが丹精込めて育てた稲です。ほ場毎に適期を見極めて最良の状態を高品質なお米を収穫して下さい。

収穫時期は米の品質に大きく影響します。収穫時期が遅くなると未熟粒は減りますが、立毛中の胴割れや茶米などが増え、製品全体の品質が低下します。年次によって適期が集中することもあり、以下に示す手順を守って的確に収穫時期を見極め、計画的に収穫しましょう。

■ 収穫適期判断の手順

収穫適期は次の手順で積算温度や籾の熟色で成熟期を予測した上で、必ず試し刈りをして玄米を見て判定しましょう。

1. 積算温度で成熟期予測

出穂期以降の日平均気温の積算値が950℃に達する日を成熟期とします。品種や籾数の多少によって異なります。この日から一週間後が収穫適期の目安と考えます。

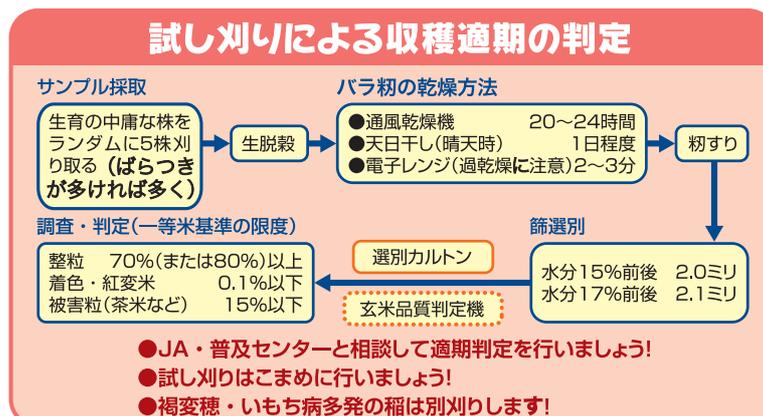
2. 籾の熟色による成熟期判定

積算温度から予測した成熟期が近づいたら、好天日に1株あたりの黄化籾の割合を目視で確認します。成熟期とは全籾の90%が黄化し、完熟籾となった日です。完熟籾かどうかは籾の付け根にある護穎(ごえい)が黄色になっていることで判断します。見る時は太陽を背にして見ます。逆光では色の判断を誤ります。籾の裏側も忘れずに確認します。

3. 試し刈りをして玄米による収穫適期判定

積算温度や籾の熟色による判定で成熟期が近づいたら、試し刈りして玄米にし、整粒歩合で収穫適期かどうかを判断します。本年は穂揃いが悪いいため、熟色等での判定がむずかしいほ場では、こまめな試し刈りが必要です。試し刈りではほ場の中で中庸な稲株を5株ほど刈り取りますが、ばらつきの多いほ場では多めにサンプルを取りましょう。これを生脱穀して、乾燥に掛けてからもみすりし、篩を通して整粒歩合を確認します。適期の確認はほ場ごとに行います。整粒歩合が70%以上となれば収穫適期です。登熟は1日に2~3%進みますが、気象によって変化しますので、あくまでも目安として下さい。

以下の図を参考にして下さい。



■収穫作業の注意点

1. ほ場内で倒伏しているところ、登熟が遅れているところの稲は別刈りしましょう。その他の稲と一緒にすることで品質低下を招くおそれがあります。褐変穂やいもち病の発生があった場所も同様です。収穫した生籾は速やかに乾燥機にかけましょう。生籾のまま長時間放置すると玄米が変色します。
2. 収穫前には場毎の作付け品種を再確認し、品種が切り替わる時は機内をよく清掃して、異品種混入(コンタミ)を避けましょう。おなじ機械で小麦を刈り取った場合はいうまでもありません。また、刈り取りの時、泥や石などが入らないよう注意しましょう。
3. 生籾や玄米は物理的衝撃によって傷付きやすく、損傷を受けると腐敗や乾燥時の胴割れ粒発生の要因となり、品質低下につながります。こぎ胴回転数は指示回転数として、必要以上に扱ぎ深さを深くせず(できるだけ浅くして)、適正なファン風量調整で収穫しましょう。
4. 脱穀部のわら量が突然少なくなった場合や扱ぎ胴(シリンダ)の回転数が高い場合に完熟した籾に過大な摩擦や衝撃力が加わると、「脱ぶ」(籾殻が外れること)が発生しやすくなります。脱ぶ粒は収穫後の工程で品質、食味の低下要因となるので、収穫時にはグレンタンク中の脱ぶ粒の有無を時折観察しましょう。
5. 収穫作業中の事故発生を防ぐために、安全装具の着用、エンジン始動・発進・後退時の合図の徹底、調整時のエンジンの停止、畦畔の乗り越えなど安全には万全の注意を払きましょう。

■乾燥作業における留意点

玄米水分が14.5~15.0%になるよう均一に仕上げます。粒毎の水分を均一に上げるためには二段乾燥を勧めます。二段乾燥は籾の水分ムラを少なくし、乾燥後の玄米水分の戻りを防ぐことができます。また、乾燥に由来する胴割れの減少、過乾燥の防止、総乾燥時間の短縮、灯油消費量が低減などのメリットもあります。ただし、半乾の状態は貯蔵水分ではありませんので、半乾のまま何日も無通風で貯留することは品質を保持する上で危険なので避けてください。乾燥中は乾燥機の水分計を目安に水分をチェックしますが、仕上げ水分の測定は米麦水分計を使って青米を除いて玄米で行い、整粒が過乾になるのを避けてください。

1. 乾燥初期は籾水分が高いので、品質低下を考慮して高温乾燥を避けます。籾水分が25%以上なら熱風温度40℃未満で乾燥し、25%未満になってから通常の熱風温度で乾燥させましょう。
2. 乾燥機は使用前に整備して不完全燃焼のないようにし、乾燥機の表示水分計だけに頼らず、仕上げ水分をチェックするなど、適切な使用を心がけ、異臭クレームの発生を防ぎましょう。また、乾燥機もコンバインと同様に品種が切り替わる前には丁寧に機内を清掃して異品種の混入を避けましょう。

■調製作業

粒厚選別だけでは腹白米や着色粒は除去できません。粒厚選別機と色彩選別機を組合せた選別技術を用いることで、さらに歩留まりと整粒割合が向上します。これは従来よりもわずかに細い篩目で選別してから色彩選別機にかけることにより、歩留・整粒割合を向上させる技術です。

検 査

平成26年産秋まき小麦初検査

は種期は、一部の地域で降雨の影響のため遅れましたが、比較的良好（適期）に終了することができました。春先は、融雪の遅れた地域もありましたが、特に、雪腐病や凍害などの被害はありませんでした。

融雪後の4月下旬から5月中旬は高温・少雨で経過し、融雪が遅れた地域も幼穂形成期頃までには生育の回復がみられ、その後も気温が高めに推移したことから、さらに、生育が進み、ほとんどの地域で出穂期が平年より早まりました。

越冬後、総じて気温が高めに推移したことから、出穂から開花までの期間が短縮し、降水量も少なく干ばつ傾向となったため、穂数が少なく稈長も短くなりました。

このような生育状況のなか、本年産の初検査が7月30日 JA たきかわ（空知管内）で行われ、「きたほなみ」380トンが全量1等（Aランク）に格付けされました。

今後、順次全道各地において米穀・豆類など、農産物の検査を実施してまいります。



刈取日	7月16日(木)
検査日	7月30日(木)
検査場所	JA たきかわ北の米蔵検査場所
銘柄	「きたほなみ」
等級	1等
検査数量	380トン

麦 作

第35回（平成26年度）北海道麦作共励会の 参加者・集団を募集中

～全道の各地から優秀な事例を募集しています。
たくさんのご参加をお願いいたします。～

※第34回（平成25年度）北海道麦作共励会で最優秀賞に輝いた方々

『表彰式会場にて（平成26年3月3日(月)ホテルモントレエーデルホフ札幌）』

◎堀川さんご夫妻と関係者の皆さん（清里町） 第1部 畑地における秋播小麦（個人）



左：藤原地域第一係長 中央：堀川さんご夫妻 右：高野主幹
(網走農業改良普及センター清里支所) (JA 清里町農畜産課)

◎桑折さんご夫妻（富良野市） 第2部 水田転換畑における秋播小麦（個人）



※参加申込期日は、10月末です。

詳細は、各地区の米麦改良協会へお問い合わせ願います。

☆推薦調書用紙（Word形式）は、ホームページからダウンロードできます。

<http://www.beibaku.net/>

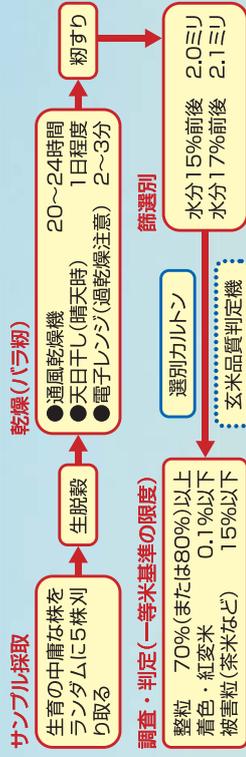
おいしさを保証するための 平成26年 適期収穫と乾燥のチェックポイント

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、玄米判定をしましょう!
遅れ穂の登熟を待つか、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。

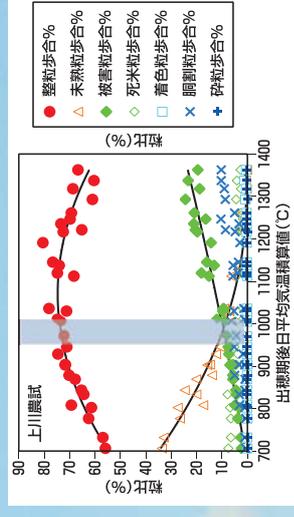
試し刈りによる収穫適期の判定手順



- JA・普及センターと相談して適期判定をしましょう!
- 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
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%以下になってか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
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。



良質米麦の出荷目標



一等米 100%
整粒歩合80%以上確保
精米蛋白質含有率6.8%以下
仕上がり水分14.5～15.0%
入れ目1%以上確保
全量種子更新



一等麦 100%
低アミロ麦皆無
DON暫定基準値1.1ppm
以下でできるだけ低いこと
赤かび粒混入限度 0.0%
異臭麦皆無
十分な入れ目の確保
全量種子更新

農産物検査事業の方針

公平、公正、迅速に行う。
必要な技術的能力の維持・向上に努める。
客観性・公平性から他部門からの影響排除。
制度の適正な運営に寄与する。



発行所

一般社団法人 北海道米麦改良協会

〒060-0004 札幌市中央区北4条西1丁目 共済ビル5階 TEL 011-232-6495 FAX 011-232-3673

【業務部】E-mail beibaku@basil.ocn.ne.jp

【検査部】E-mail beibaku-kensa@carrot.ocn.ne.jp

北海道米分析センター

〒069-0365 岩見沢市上幌向町216の2 TEL 0126-26-1264 FAX 0126-26-5872

E-mail bun1@plum.ocn.ne.jp

<http://www.beibaku.net/>