

第 **113** 号
2015.8

北海道 米麦改良

稲作

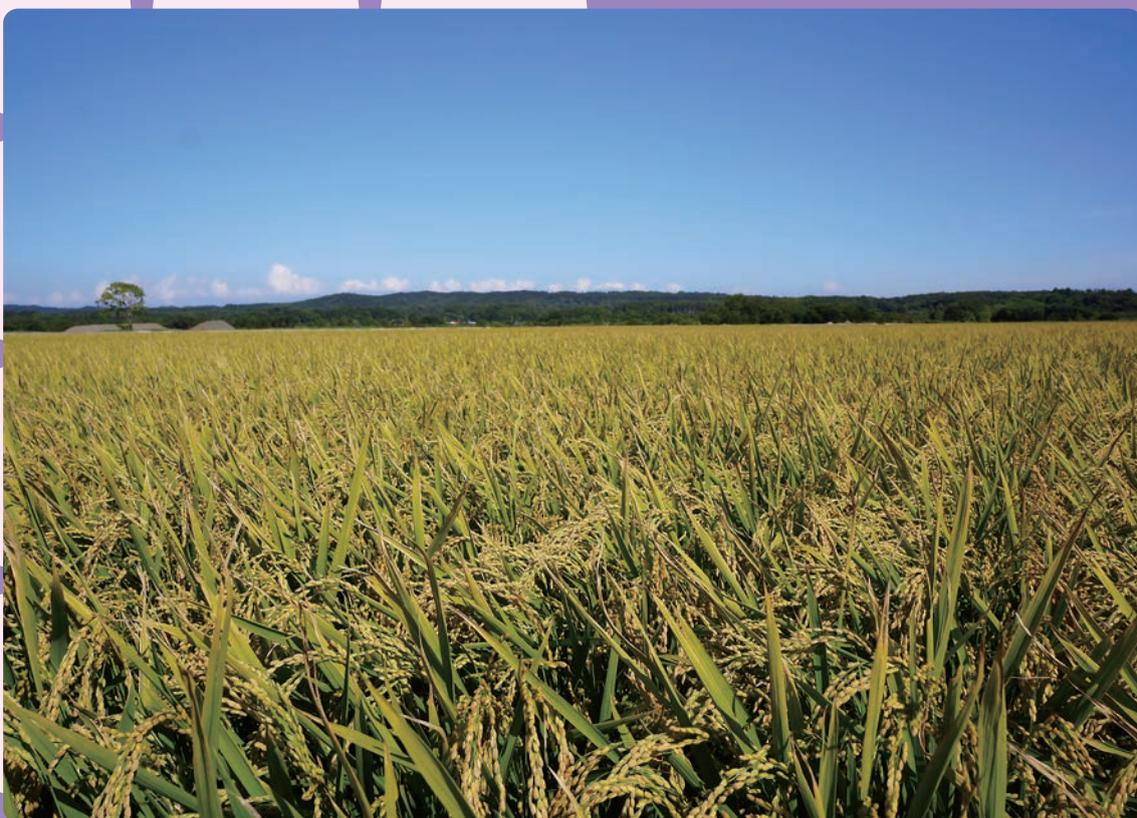
・ 水稲適期収穫・乾燥調製のポイント

検査

・ 平成27年産小麦初検査

麦作

・ 第36回（平成27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

適正な 農産物検査の 実施



も く じ

稲作	水稻適期収穫・乾燥調製のポイント……………	1
検査	平成27年産小麦初検査……………	4
麦作	第36回（平成27年度）北海道麦作共励会の参加者・集団を募集しています ……	5

稲 作

水稻適期収穫・乾燥調製のポイント

道総研中央農業試験場

生産研究部生産システムグループ 主査（機械） 鈴木 剛

今年5月の高温・少雨により苗の生育はやや早く、移植後の活着も順調でしたが、6月上旬・下旬の低温・多雨と日照時間が少なかったことから、生育はやや遅れ、また地域間格差も見られます。北海道地方の8月予想（7/30札幌管区气象台発表）では、平年並みから高温で推移しそうなので、生育の挽回に期待しましょう。さて、稔りの秋、皆さんが丹精込めて育てた稲の収穫作業が始まります。準備は万全でしょうか？ほ場毎に適期を見極めて最良の状態でお米を収穫しましょう。

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。

「ゆめぴりか」、「きたくりん」の収穫適期は、出穂期以降の日平均気温の積算値が950～1,000℃が目安となります（図1、2）。いずれの品種も刈り遅れに伴い、被害粒（特に腹白粒・乳白粒）が増加します。適期収穫を心がけましょう。

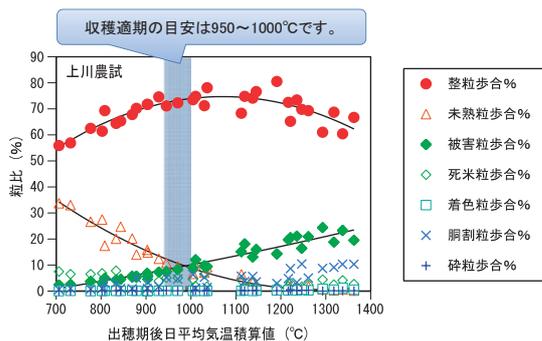


図1 収穫時期と玄米品質

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

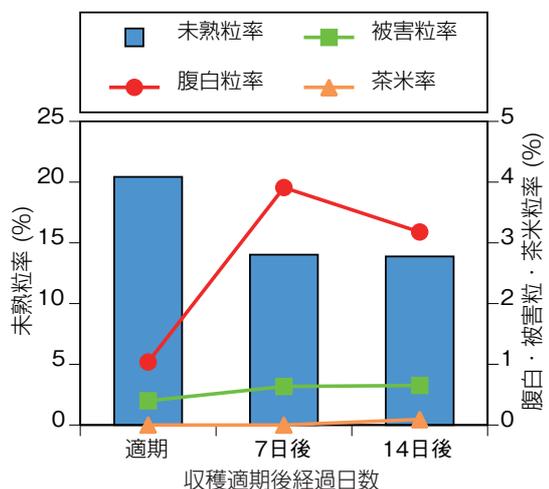


図2 収穫時期と

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。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。

以下の下図を参考にして下さい。

■収穫作業の注意点

- 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。褐変穂やいもち病発生のある場所も同様です。収穫した生粳は速やかに乾燥機にかけましょう。生粳のまま長時間放置すると玄米が変色します。
- 収穫前にはほ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。
- 生粳や玄米は物理的衝撃によって傷付

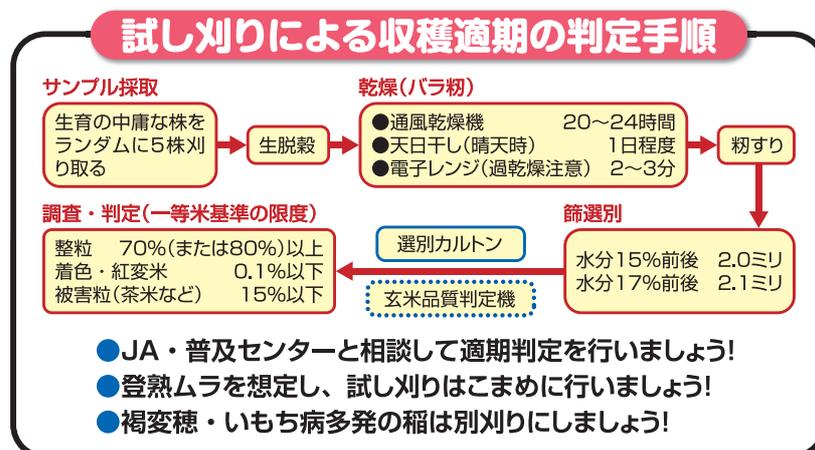
きやすく、損傷を受けると腐敗や乾燥時の胴割れ粒発生の要因となり、品質低下につながります。こぎ胴回転数は指示回転数として、必要以上に扱ぎ深さを深くせずに（できるだけ浅くして）、適正なファン風量調整で収穫しましょう。

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粳に過大な摩擦や衝撃力が加わると、「脱ぶ」（粳殻が外れること）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いましょう。

■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仕上げるためには二段乾燥を勧めます。二段乾燥は粳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か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。

■さいごに

北海道米麦改良協会のホームページ「北海道の米づくり」に、品種ごとにわかりやすく編集された栽培マニュアルが掲載されています。適期収穫に関する項目も掲載されているので、是非参考にしてください。

北海道米麦改良協会 米づくり で検索 (<http://www.beibaku.net/rice/pdf.php>)

検 査

平成27年産 小麦初検査

【今年は十勝管内で初検査がスタートしました！】

秋まき小麦は、播種は適期に終了し、越冬前の生育は良好となり、融雪期は天候に恵まれ全道的に順調に進み、雪腐病の発生も少なく起生期の生育も良好でありました。

また、融雪後の4月下旬から6月中旬までは高温・多照に経過し、幼穂形成期で6日、乳熟期で5日と平年より早まりました。

その後7月の天候は周期的に降雨があったものの、高気圧に覆われる日も多く、太平洋側を中心に高温に恵まれ、順調に登熟も進んだことから粒が肥大し、8月には各地で収穫が一気に始まりました。現場からは品質、収量とも大いに期待される年との声が聞かれています。

このような状況の中、本会としては8月1日にJAめむろ（十勝管内）が全道のトップを切って小麦の検査が開始され、ほぼ同時期に留萌、空知、上川管内でも検査が始まりました。今後も引き続き各地で検査が開始され、北海道全域で農産物検査業務がスタートします。



<JAめむろの初検査>

刈り取り日	7月20日～7月31日
検査日	8月1日
検査場所	芽室農協検査場所（JAめむろ）
銘柄	「北海道産 きたほなみ」（秋まき小麦）
等級	1等（成分 F.N.値404）
検査数量	400トン（ばら）
検査員名	植田 伸範 氏

麦 作

第36回（平成27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35回（平成26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27年3月6日（金）ホテルモントレーエーデルホフ札幌）』

◎安田さんご夫妻（小清水町）

第1部 畑地における秋播小麦（個人）



◎伊藤浩光さん（岩見沢市）

第2部 水田転換畑における秋播小麦（個人）



◎村松さんご夫妻（小清水町）

第3部 全道における春播小麦（個人）



◎美和地区コンバイン利用組合の皆さん（小清水町）

第1部 畑地における秋播小麦（集団）



※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/>

◎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/>