

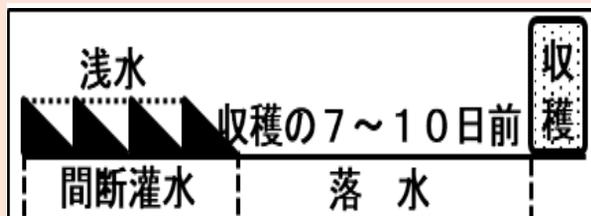
収穫前の管理や工夫で品質低下防止!

○収穫期直前までの管理

①成熟期の水管理

出穂30日以降は間断灌水から徐々に落水期間を延ばし、収穫時期に合わせて完全に落水をしていく。

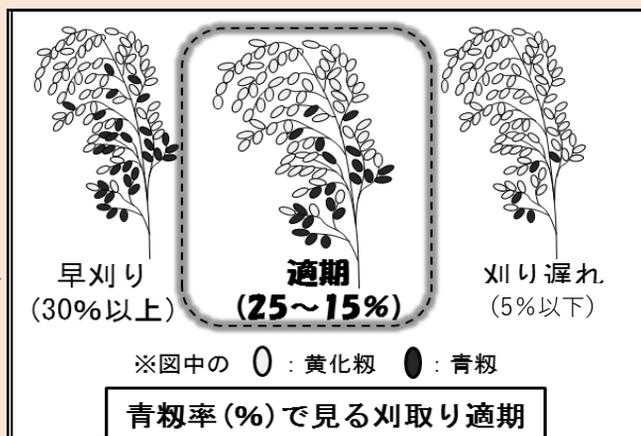
※早期の落水は品質低下の原因です。



②穂から適期を見極める

穂の約8割が黄変、一部青もみが残る状態が目安。

遅刈り(9割以上黄変)になると茶米、胴割れ米の発生が増え品質、等級が下がるので注意。



○栽培管理以外の工夫

③台風にご注意!

出穂～収穫前に台風が接近し被害が予想される場合は、湛水を行って脱水を防ぐか早めに収穫しましょう。



④収穫後は適切な乾燥調製

高温で乾燥すると胴割れ米や屑米を増やす原因になります。1時間に0.8%以下のペースで乾燥させるのがベスト! 乾燥後の水分が14.5~15%になるよう目指しましょう。

