



# 適期収穫で、収量・品質の向上を！

・令和元年産麦の収穫が近づいています。適期に適切に収穫し、適切な乾燥調製を行い全量一等を目指しましょう！

## 収穫時期の天候に注意しましょう！

- ・出穂以降の気温が平年より高く、今後も高温傾向が続くと予想されています。出穂期が早かったことと相まって、収穫時期は平年より早まる見込みです。
- ・週間天気予報に注意し、適切な収穫作業を行いましょう！

## 適期収穫が基本です！（目安は、成熟期の2～4日後です）

### 成熟期とは？

穀粒の緑色が抜け、穂全体が黄褐色に変わり、子実がロウぐらいの硬さになった頃です（穀粒水分35%程度）。

### 収穫適期はいつ？

「成熟期」から2～4日後、麦がさらに乾燥し、硬くなった時期です。最も品質が高く、効率良く収穫・乾燥調制作業を行えます（穀粒水分25%程度）。

※好天続きなら、適期を数日過ぎても問題ありません。

**早刈りは品質が低下するので避けましょう！**



（成熟期－2日）

収穫適期－6日頃



収穫適期（成熟期＋2～4日）

## 雨続きが見込まれる時→成熟期を過ぎていたら速やかに収穫！

- ・成熟期以降に雨に遭うと「穂発芽」「ヤケ粒（裸麦）」「退色粒（小麦）」などの障害により品質が大幅に低下します。
- ・成熟期を過ぎた圃場は、降雨前に収穫しましょう。やむを得ず、高水分時（穀粒水分25%以上）に収穫する場合は、以下の点に注意してください。

### 1. 収穫後、間を置かず乾燥

- ・高水分麦の一時貯留は「ムレ」による品質低下をまねきます。**収穫後4時間以内に乾燥工程に移り、中断せず乾燥**しましょう。
- ・乾燥温度は、麦の状態に応じ調整が必要です。**穀粒水分30%以上の高水分麦の場合は、送風温度40℃以下で乾燥**しましょう。

### 2. わら屑の多い麦は循環不良に注意

- ・高水分麦の収穫は、わら屑の混入が多くなります。**循環不良による乾燥ムラを防止するため、張り込み量を少なくするなどの対策**を行いましょう。**特に最初の数時間は、乾燥機が詰まりやすいので注意**しまししょう。

### 注意 赤かび病多発圃場は刈り分けし乾燥・調製を！！

収穫した麦に赤かび病粒が混入すると、検査時に規格外となります！  
多発圃場では、必ず刈り分けし乾燥・調製しまししょう！