



# 適切な収穫で品質向上！

収穫時期が近づきました。適切な収穫と乾燥作業で、全量一等を目指しましょう！

## 天気を見て計画的に収穫しましょう！

出穂以降、概ね気温が高く、今後も高温傾向が続くと予想されています。このため、収穫時期は平年より早まる見込みです。計画的に適切な収穫を行いましょ！



## 適期収穫が基本です！（目安は、成熟期の2～4日後）

### 成熟期とは？

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

### 収穫適期-6日



(成熟期-2日)

### 収穫適期はいつ？

収穫適期は、「成熟期」から、2～4日後、麦がさらに乾燥・硬くなった時です。最も品質、効率よく収穫・調整作業を行えます（穀粒水分25%程度）。なお、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！

### 収穫適期



## 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）」など品質が悪くなります。成熟期を過ぎていたら降雨前に収穫ましょ！。やむを得ず、高水分時に収穫する場合は、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、中断せず乾燥ましょ！。乾燥温度は、麦の状態に応じ調整が必要です。成熟期収穫の高水分麦は、送風温度40℃以下で乾燥ましょ！。

### 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対策を取ましょ！。特に最初の数時間は詰まりやすいので注意ましょ！。

### 赤かび病多発圃場は仕分けて乾燥・調整!!

混入すると検査時に規格外になります！多発圃場の麦は必ず区分し乾燥・調整すること！