

庄内麦情報

第2号

令和5年5月25日
庄内総合支庁 農業技術普及課
TEL(0235)64-2103
FAX(0235)64-2104

品質向上に向け、適期刈取に努めましょう

大麦の出穂期は、生育の早い圃場で4月15日、多くの圃場で4月21日（平年-6日）となり、平年よりも早まりました。小麦の出穂期は5月14日ですが、この先1か月の気象は平年よりも高く、降水量は平年並みと見込まれます。麦の登熟程度と気象状況を確認して、適期刈取のために準備を進めましょう。

表1 本年の麦類の出穂期

品種	出穂期	平年の出穂期	調査場所
大麦 (シュンライ)	4/21	4/27	三川町横山
小麦 (ゆきちから)	5/14	5/15	鶴岡市羽黒町

※普及課調べ

成熟期の判断目安

出穂後の積算平均気温と子実水分30%以下を指標として総合的に判断します。

- ◆大麦 : 子実がロウ程度の硬さになった頃
- ◆小麦 : 穂と穂首が老化し、青溝粒が5~10%まで低下した頃

表2 成熟期と本年の刈取り適期の目安

品種	出穂期	成熟期		本年の 刈取適期
		出穂後平均気温 の積算	出穂後日数 (日)	
大麦 (シュンライ)	4/21	約622℃	35~40	6/3~6/16
小麦 (ゆきちから)	5/14	約725℃	40~45	6/23~7/2

※成熟期と刈取適期は、鶴岡アメダスの日平均気温（5/21まで実測値、以降平年値）より予測。



やまがた
アグリネット



Facebook



Twitter

新着情報をFacebookやTwitterでお知らせします。

【大麦の刈取適期の目安】



穂のすべての
緑色が抜け、
湾曲する穂が
散見される。



一部に緑色が残
る粒があるが、
登熟が進み、粒
は硬くなる。穂
基部の粒は爪で
傷が付く程度。

※長野県の主要穀類等指導指針中の大麦の適期収穫チャートより抜粋。品種は「シュンライ」。

【小麦の刈取適期の目安】

早 い
成熟期前4日



水分約40%
青色が残る。粒に弾力。

最 適
成熟期後3日



水分約30%
粒がロウ程度の硬さ。

やや遅い
成熟期後10日



水分約12%
光沢が劣る。
粒を爪で押すと跡が残る。

刈り遅れると、
赤かび病被害粒の
増加や、黒かび病
や穂発芽により品
質が低下。
二次加工適性であ
るアミログラム(最
高粘土400BU以上)
が低下。
遅くとも成熟期か
ら10日以内に
収穫する

適切な収穫・乾燥調製で品質を維持

高水分粳(30%以上)を収穫しなければならない場合

- ◆コンバインのこぎ胴回転数を低め(450rpm程度)に設定。
→損傷粒の発生を防ぐ。
- ◆収穫後、直ちに乾燥機に張込む。
→高水分で放置すると、穀温の上昇による変質、アミログラムが低下。

適切な乾燥調製をしましょう

- ◆乾燥中の穀温は35℃を目安に。
→40℃以上となると、タンパク質やデンプンが劣化し、加工適性が低下するため、送風温度は初期を55℃上限とし、水分18%程度になった段階で50℃程度とする。
- ◆子実水分は12.5%に仕上げる。
- ◆選別機の網目は2.2mmを使用する。

**農作業中の事故
を予防しましょう!**

ヘルメット・シートベルトを着用

