

小麦づくり情報 6月号

村山総合支庁 農業技術普及課

今年の小麦の出穂期は4月30日頃で、平年より8日ほど早まりました。

出穂以降も気温が高く経過したため、収穫期も早まると見込まれます。

出穂後の積算気温を参考に収穫適期を判断し、収穫、乾燥・調製の準備を進めましょう。

1 収穫適期に刈取りましょう！

- ・小麦成熟期(=刈取開始期)の目安は、『**出穂期後40~45日、出穂後の積算気温725℃**』です。
- ・下表を目安に、小麦の子実水分(目安は**30%以下**)や子実の成熟状況を確認し、収穫適期に入ったら速やかに刈取り作業を行いましょう。

成熟期から3~4日が最適期

遅くとも10日以内には刈取る

◎ 積算気温から見た収穫適期の目安

	日平均 気温	出穂期(全穂数の40~50%が出穂した日)						
		4/27	4/28	4/29	4/30	5/1	5/2	5/3
6月7日(金)	19.4	714	694	676	657	643	629	614
6月8日(土)	19.5	733	714	695	677	663	649	633
6月9日(日)	19.6	753	733	715	696	683	668	653
6月10日(月)	19.7	772	753	734	716	702	688	672
6月11日(火)	19.8	792	773	754	736	722	708	692
6月12日(水)	19.9	812	793	774	756	742	728	712
6月13日(木)	20.0	832	813	794	776	762	748	732
6月14日(金)	20.1	852	833	814	796	782	768	752
6月15日(土)	20.2	872	853	834	816	802	788	772
6月16日(日)	20.3	893	873	855	836	823	808	793
6月17日(月)	20.4	913	894	875	857	843	829	813
6月18日(火)	20.5	934	914	896	877	863	849	834
6月19日(水)	20.6	954	935	916	898	884	870	854
6月20日(木)	20.8	975	955	937	918	905	891	875
6月21日(金)	20.9	996	976	958	939	926	911	896
6月22日(土)	21.0	1,017	997	979	960	947	932	917
6月23日(日)	21.1	1,038	1,018	1,000	981	968	954	938
6月24日(月)	21.3	1,059	1,040	1,021	1,003	989	975	959

※ 日平均気温：6/5までは実測値、6/6以降は平年値を使用 (アメダス山形)

※ 小麦の収穫時期は梅雨の時期にあたる可能性が高いため、収穫のタイミングを逃さないようにしましょう。

※ 刈遅れると、**赤かび病被害粒の増加**や黒カビ粒・穂発芽粒が発生により品質が低下し、二次加工適性であるアミログラムが低下し、商品価値が下がる可能性があります。

遅くとも成熟期から10日以内には収穫を終えましょう！

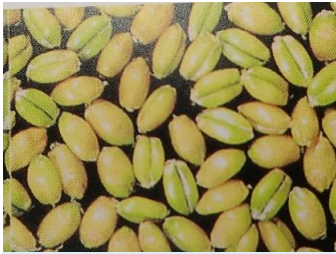
◎小麦の成熟期の判断

- ・穂と穂首が黄色くなっている
- ・子実の青い溝が5～10%に低下
- ・子実がロウ程度の硬さになっている
- ・穂首がポキッと折れる



成熟期

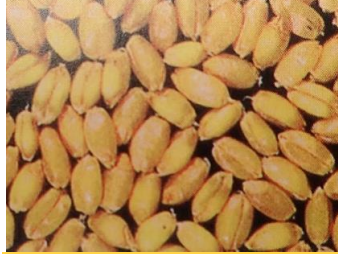
◎ 成熟期前後の小麦子実外観の目安



早い

成熟期前 4 日

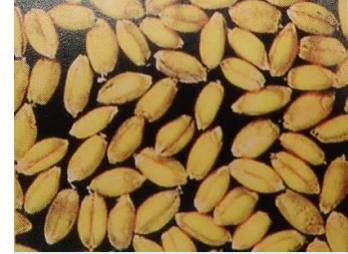
子実水分約 40%



最適

成熟期後 3 日

子実水分約 30%



やや遅い

成熟期後 10 日

子実水分約 12%

- ・降雨等で子実水分が30%以上の高水分麦を収穫せざるを得ない場合は、損傷粒の発生を防ぐためコンバインの扱胴回転数を低め（450rpm程度）にしましょう。また、収穫した子実は速やかに乾燥機に張り込んで循環通風しましょう。

2 乾燥調製は穀温に注意して丁寧に！

- ・収穫後は、穀温上昇による劣化を防ぐため、ただちに乾燥機に張り込んで常温通風するか、張り込めない場合はシートに広げるなどして、放置しないようにしましょう。
- ・乾燥中の穀温は35℃が目安です。送風温度は、初期は55℃を上限として、子実水分18%程度になった段階で50℃程度としましょう。穀温が40℃以上になってしまうと、熱によってタンパク質やデンプンが劣化し、品質低下につながります。

収穫前後も赤かび病防除の対策を徹底しましょう！

- ・刈遅れにより降雨に当たると、赤かび病の進展や、デオキシニバレノール（DON）の産生を助長する原因となるため、適期（子実水分30%以下）になり次第、速やかに収穫しましょう。赤かび病が発生した圃場や雑草が繁茂した部分は別刈りを行い、良質な小麦への混入を避けましょう。
- ・収穫後、乾燥する間に赤かび病菌が増殖し、DONが産生される可能性があるため、可能な限り速やかに乾燥機に張り込みましょう。
- ・赤かび被害粒の対策として、粒厚選別と比重選別を併用し、被害粒を除去することが有効です。

！ 農作業事故を防ぎましょう！！

みんなで声を掛け合い、農作業事故をなくしましょう！「熱中症」対策も万全に！