

庄内麦情報

第2号

令和7年5月22日
庄内総合支庁 農業技術普及課
TEL(0235)64-2103
FAX(0235)64-2104

気温高い予報！適期刈取に向けた準備を！

大麦の出穂期は、多くの圃場で4月28日（平年+3日）となり、小麦の出穂期は平坦部で5月5日、中山間部で5月17日（平年+2日）となりました。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。

成熟期の判断目安

下表参考にして、実際に子実水分と子実の成熟状況を確認して総合的に判断します。
この先1か月は**気温が高い**予報となっており、予測よりも刈取適期が早まる可能性があります。適期刈取りを開始できるように、子実の水分と成熟状況をしっかり把握しましょう。

表 本年の麦類の出穂期と刈取適期の目安（5/22現在）

品種	R7の出穂期	平年の出穂期	本年の刈取適期 （出穂後平均気温の積算に基づく）	調査場所
大麦 （シュンライ）	4/28	4/25	6/3～6/6	三川町横山
小麦 （ゆきちから）	5/5	—	6/12～6/17	鶴岡市本田
	5/17	5/15	6/22～6/26	鶴岡市手向

※出穂期は普及課調べ

※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。

【大麦の刈取適期の目安】

大麦の成熟期：出穂後35～40日または出穂後の積算平均気温約620℃
子実がロウの硬さになった頃



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】

小麦の成熟期 : 出穂後40～45日または出穂後の積算平均気温約725℃
穂と穂首が老化し、青溝粒が5～10%まで低下した頃

◎成熟期から3～4日が刈取最適期、遅くとも10日以内には収穫を終えましょう！

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%
- ・青溝無くなる
- ・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

- ・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。

「赤かび病」の被害粒混入防止 ～収穫前後も対策を徹底しましょう！～

- ・圃場での赤かび病の発生状況を確認しましょう。
- ・早刈りや降雨直後の収穫、刈り遅れによって雨にあたるとカビが発生しやすくなります。収穫適期になり次第、速やかに収穫し、収穫後は可能な限り速やかに乾燥機に張り込みましょう。
- ・赤かび病が確認された圃場や倒伏等でかび毒の発生リスクが高い圃場については、仕分けて収穫・乾燥調整を行いましょう。

品質を下げない乾燥・調製を行いましょう

収穫時の水分が30%以上ある高水分麦の注意点

- ◆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！
熱中症対策も忘れずに！

