

# 小麦づくり情報 6月号

村山総合支庁 農業技術普及課

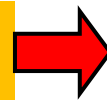
今年の小麦の出穂は5月7日頃で、概ね平年並となりましたが、収穫期はやや早い(6月15日~6月23日)と見込まれます。

出穂後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。本年は気温が平年より高く推移していることから、成熟期はやや早いと見込まれます。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に入りましょう。

- ・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**

### ◎ 積算気温から見た収穫適期の目安

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

	日平均 気温	出穂期(全穂数の40~50%が出穂した日)					
		5/6	5/7	5/8	5/9	5/10	5/11
6月11日(金)	19.8	680	663				
6月12日(土)	19.9	699	682				
6月13日(日)	20.0	719	702				
6月14日(月)	20.1	740	722				
6月15日(火)	20.2	760	743	727	708	693	677
6月16日(水)	20.3	780	763	747	729	713	698
6月17日(木)	20.4	800	783	768	749	733	718
6月18日(金)	20.5	821	804	788	770	754	738
6月19日(土)	20.6	842	825	809	790	775	759
6月20日(日)	20.8	862	845	829	811	795	780
6月21日(月)	20.9	883	866	850	832	816	801
6月22日(火)	21.0	904	887	871	853	837	822
6月23日(水)	21.1	925	908	892	874	858	843
6月24日(木)	21.3	947	930	914	895	880	864
6月25日(金)	21.4	968	951	935	917	901	886
6月26日(土)	21.5	990	973	957	938	923	907
6月27日(日)	21.7	1011	994	978	960	944	929
6月28日(月)	21.8	1033	1016	1000	982	966	951
6月29日(火)	22.0	1055	1038	1022	1004	988	973
6月30日(水)	22.1	1077	1060	1044	1026	1010	995

出穂期が5/7ならば、積算気温から見た収穫適期は6/15~18。  
⇒遅くとも6/23までには収穫を！

※日平均気温:6/10までは実測値、6/11以降は平年値を使用(アメダス山形)

## ◎ 成熟期前後の小麦子実外観の目安



① 成熟期前18日  
子実水分62.2%

② 成熟期前6日  
子実水分43.2%

③ 成熟期前4日  
子実水分41.0%

④ 成熟期前2日  
子実水分40.3%



⑤ 成熟期  
子実水分34.9%

⑥ 成熟期後3日  
子実水分29.2%

⑦ 成熟期後6日  
子実水分24.5%

⑧ 成熟期後10日  
子実水分12.0%

収穫適期

※ 小麦の収穫時期はちょうど梅雨の時期にあたってしまいます。降雨が長引くおそれもありますので、収穫のタイミングを逃さないようにしましょう。

※ 刈り遅れると黒かび粒の発生を助長し、光沢がなくなり外観品質が悪くなるだけでなく、穂発芽粒が発生し、二次加工適性であるアミログラムが低下し、商品価値が下がってしまいます。**成熟期から遅くとも10日以内には収穫を終えましょう！！**

◎ 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。

特に、乾燥ムラがでないように、張り込み量や循環速度に注意しましょう！

## 2 乾燥調製は穀温に注意して丁寧に！

(1) 収穫後は、穀温上昇による変質を防ぐため、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。

(2) 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、子実水分が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。

## ☆ 農作業事故を防ぎましょう！

あせらず、気もまず、無理はせず！ みんなで声を掛け合い、農作業事故をなくしましょう！  
また、暑い日が続きます。こまめに“休憩”、こまめに“水分補給”で「熱中症」を防止しましょう！

問合せ先／村山総合支庁産業経済部農業技術普及課（TEL:621-8294）