

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5月1日頃で、平年より**6日**ほど早くなりました。

出穂以降、気温はやや高く経過したため、収穫期は平年より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日以内に収穫する

◎ 積算気温から見た収穫適期の目安

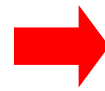
	日平均 気温	出穂期(全穂数の40~50%が出穂した日)						
		4/29	4/30	5/1	5/2	5/3	5/4	5/5
6月7日(日)	19.4	712	700	687	672	656	641	627
6月8日(月)	19.5	731	720	707	691	675	660	646
6月9日(火)	19.6	751	739	726	711	695	680	666
6月10日(水)	19.7	770	759	746	731	715	699	685
6月11日(木)	19.8	790	779	766	750	734	719	705
6月12日(金)	19.9	810	799	786	770	754	739	725
6月13日(土)	20.0	830	819	806	790	774	759	745
6月14日(日)	20.1	850	839	826	810	794	779	765
6月15日(月)	20.2	870	859	846	831	815	799	785
6月16日(火)	20.3	891	879	866	851	835	820	806
6月17日(水)	20.4	911	900	887	871	855	840	826
6月18日(木)	20.5	932	920	907	892	876	861	847
6月19日(金)	20.6	952	941	928	912	896	881	867
6月20日(土)	20.8	973	962	948	933	917	902	888
6月21日(日)	20.9	994	983	969	954	938	923	909
6月22日(月)	21.0	1,015	1,004	990	975	959	944	930

日平均気温：6/4までは実測値、6/5以降は平年値を使用(アメダス山形)

例：出穂期が5/1ならば、積算気温からみた収穫適期は6/9~18。

- ※ 小麦の収穫時期は梅雨期間中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。
子実水分が高い小麦はできるだけ早く乾燥機に張り込む。
- ※ 刈り遅れると、**赤かび病被害粒の増加**や黒カビ粒・穂発芽粒の発生による品質低下、
二次加工適性であるアミログラム最高粘度が低下し、商品価値が下がります。

- ・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、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、穀温上昇による劣化を防ぎましょう。
- ・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。

3 収穫前後も赤かび病防除の対策を徹底しましょう！

- ・赤かび病は2回防除を徹底しても、その後断続的な降雨が続くと発生リスクが高まります。収穫前に赤かび病の調査を実施し、発生ほ場が確認されたら、無発生ほ場と区分して収穫・乾燥・調製しましょう。
- ・刈り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:赤かび病の毒素）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、速やかに収穫します。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。**
- ・赤かび病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！