

# 『赤かび粒等混入防止』を徹底し、 『適期収穫』による高品質麦の生産！

令和4年5月18日  
新潟農業普及指導センター

## 1 生育の概況

- 管内における大麦の出穂期は4月20日頃で平年より5日早く、小麦の出穂期は5月2日頃となり平年並であった。
- 成熟期は大麦で6月上旬、小麦で6月中旬頃と予想される。
- 大麦、小麦の穂数はやや多。現在、目立った病害虫の発生は確認されていない。

## 2 赤かび粒及び異種穀粒混入の防止

- 農産物検査規格で赤かび粒の混入限度は0.0%以下と定められている。収穫前にはほ場巡回を実施し、赤かび病が確認されたほ場の麦は正常麦と区別して収穫、乾燥調製を行う。
- カラスノエンドウ等の雑草種子が混入すると選別が困難となり、農産物検査で異種穀粒混入として格落ちする可能性がある。収穫前に雑草の抜き取りを徹底する。

## 3 成熟期及び収穫適期予想と収穫の留意点

- 積算気温（平均気温）を用いた管内麦類の予想成熟期、予想収穫開始時期

品目	調査地点	出穂期	予想成熟期	予想収穫開始時期
大麦	秋葉区	4月18日	5月29日～6月1日	5月31日～6月3日
	北区	4月27日	6月6日～9日	6月9日～12日
小麦	秋葉区	5月1日	6月12日～17日	6月15日～20日
	北区	5月4日	6月15日～20日	6月17日～23日

注) 成熟期は新津・松浜アメダス観測地点の日平均気温（5月16日まで本年値、以降平年値）による出穂後の積算気温（大麦：650～700℃、小麦：750～850℃）から予想

- 令和4年5月12日新潟地方気象台発表の1か月予報では、向こう1か月は気温、降水量、日照時間も平年並みと予報されている。降雨が続くと赤カビ病等の被害拡大に繋がりやすいことから、成熟期以降は晴れ間をみて速やかな収穫に努める。
- 予想成熟期及び収穫適期は目安である。必ずほ場毎に成熟状況を確認する。
- 収穫適期幅は4～6日と短いため、時期を逃さず刈り取れるよう作業計画を立てる。
- 収穫が早すぎると、白色未熟粒や空洞粒が多くなる。逆に収穫が遅れると刈取損失が大きくなるとともに、カビや穂発芽による品質低下を招きやすくなるので、収穫は成熟期から2～7日以内で行う。

#### ◇ 成熟期の判断

- ・ 大麦：大部分の穂・穂首が黄変し、子実が「ろう」位の硬さ（子実水分 30～40%で、爪で押すと割れる、又はつぶれる）になった頃
- ・ 小麦：粒の80%が淡褐色に変わって硬くなり、子実水分が30～35%になった頃

#### ◇ 収穫開始期の判断

- ・ 大麦、小麦とも成熟期から2～3日後で、穀粒水分が35%以下に減少した頃

## 4 適正な乾燥と調製

### (1) 送風温度等の目安

品目	毎時乾減水分	仕上げ目標水分	送風温度
大麦	1.0%程度	13.0%	50～60℃（稲用の規定温度より5℃位高め）
小麦	0.8%程度	12.5%	45～50℃（稲用の規定温度）

### (2) 乾燥時の注意事項

- 穀粒水分が30%以上の収穫物を堆積しておくと、熱損粒が発生するだけでなく赤かび粒の増加を招くので、収穫後速やかに乾燥を開始する。
- 大麦の乾燥初期の穀粒水分が40%以上の高水分の場合、穀粒水分が30%程度に乾燥するまで送風温度を45℃に設定し、その後50～60℃の送風温度に設定する。
- 高水分の小麦は選別が悪いため、乾燥ムラになりやすい。高水分で夾雑物（きょうざつぶつ）の多い場合、乾燥機への充填率を70%程度にとどめる。
- 戻り水分を考慮し、水分過多とならないように乾燥する。

### (3) 粒選の徹底

- 選別機のふるい目は、大麦は2.3mm以上、小麦は2.2mm以上を使用する。
- 一般に穂数が多いほ場は細麦が多くなる。本年は平年に比べて穂数が多めなので、適正な流量でていねいに選別し、細麦及び未熟粒の混入を防止する。

### (4) その他

- 米麦兼用の機械を使用する場合は、清掃を徹底し、相互混入防止に努める。