

『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5年5月17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17日で平年より8日早く、小麦の出穂期は4月29日頃となり平年より2日早かった。
- 成熟期は大麦で5月下旬から6月上旬、小麦で6月中旬と予想される。
- 大麦、小麦の穂数は近年比少なく、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。収穫前にはほ場を巡回し、赤かび病の発病穂率等が基準値以上に確認されたほ場では、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。
- *赤かび病菌は人や家畜に有害なかび毒であるデオキシニバレノール（DON）等を生産する。国内では、小麦に含まれているDONの基準値が1.0ppm未満と定められ（令和4年4月施行）、基準値を超えた小麦は食品衛生法上流通できない。

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13日	5月27日～5月30日	5月29日～6月2日
	北区	4月21日	6月2日～5日	6月4日～8日
小麦	秋葉区	4月29日	6月11日～16日	6月13日～19日
	北区	4月29日	6月12日～17日	6月14日～20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9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

- 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。
- 令和5年5月11日新潟地方気象台発表の1か月予報では、向こう1か月は気温が高く、降水量、日照時間も平年並みと予報されている。降雨が続くと赤かび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。
- 収穫適期幅は4～6日と短いため、適期に刈り取れるよう作業計画を立てる。
- 収穫が遅れると刈取損失が大きくなるとともに、かび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。
- 大麦では、収穫が早すぎると、白色未熟粒や空洞粒が多くなる。

◇ 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、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、循環不良による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。
- 止葉抽出期の追肥不足や穂数過多等により細麦が多くなる傾向がある。細麦及び未熟粒の混入を防止するため、適正な流量でていねいに選別する。

(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。