

『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6年5月 15 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 19 日頃で平年より2日遅く、小麦の出穂期は4月 27 日頃となり平年より3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、目立った病虫害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

(1)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 17 日	5月 27 日～5月 30 日	5月 29 日～6月2日
	北 区	4月 23 日	6月1日～4日	6月3日～7日
小麦	秋葉区	4月 27 日	6月9日～14 日	6月 11 日～17 日
	北 区	4月 26 日	6月9日～14 日	6月 11 日～17 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 14 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、必ずほ場毎に成熟状況を確認する。

○令和6年5月9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、降水量は多い確率が 50%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などが多くなる。

◇ 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ため、循環不良による乾燥ムラになりやすい。高水分で夾雑物(きょうぎつぶつ)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。

○細麦及び未熟粒の混入を防止するため、適正な流量でいねいに選別する。

(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。