

『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7年5月 15 日
新潟農業普及指導センター

1 赤かび粒及び異種穀粒混入の防止

- (1) 収穫前にはほ場を巡回し、赤かび病の発病状況を確認する。発生が認められたほ場では刈分けして収穫、乾燥調製を行う（検査規格で赤かび粒の混入限度は0.0%以下）。
- (2) カラスノエンドウ等雑草種子の混入防止のため、収穫前に雑草の抜き取りを徹底する。

2 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	出穂期	予想成熟期	予想収穫開始時期
大麦	4月 23 日	6月 3日～6月 5日	6月 5日～6月 8日
	4月 24 日	6月 3日～6月 6日	6月 5日～6月 9日
	4月 25 日	6月 4日～6月 6日	6月 6日～6月 9日
小麦	5月 1 日	6月 13日～6月 18日	6月 15日～6月 21日
	5月 2 日	6月 14日～6月 18日	6月 16日～6月 21日
	5月 3 日	6月 14日～6月 19日	6月 16日～6月 22日

注) 成熟期は新津アメダス観測地点の日平均気温(5月 13 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

- (1) 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。
- (2) 収量、品質低下防止のため、**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、子実水分 30～40%(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

3 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%以上の場合、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。

(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。