

令和7年産

小麦技術情報No.5

令和7年5月22日
巻農業普及指導センター

～ポイント～

- 収穫前にほ場を巡回し、赤かび病の有無を確認しましょう。
- 適期収穫に努め、品質低下を防ぎましょう。
- コンバイン、乾燥機、調製機等の清掃を徹底し、米等の異品種混入を防ぎましょう。

1 成熟期及び収穫適期予想と収穫時の留意点

	品種	出穂期 ※1	予想成熟期 ※2	収穫開始時期
南区小坂	夏黄金	5月3日	6月14～17日	成熟期の2～3日後
西蒲区横戸	夏黄金	5月1日	6月13～15日	
西蒲区下山	ゆきちから	5月2日	6月14～16日	
西蒲区真木	【参考:大麦】 ゆきはな六条	4月19日	5月30～6月2日 ※3	

※1：全茎の40～50%が出穂(穂の先端が葉鞘から出現)した日

※2：出穂期以降の日平均気温(巻アメダス:5/20まで本年値、以降平年値)の積算値より算出、小麦は管内等の過去の実績より積算温度750～800℃(出穂後約40日)で予想

※3：大麦は積算温度650～700℃前後(出穂後35～40日)で予想

- 予想成熟期及び収穫開始時期は目安のため、**必ずほ場毎に成熟状況を確認**しましょう。
- **収穫適期幅は4～6日と短い**ため、時期を逃さず刈りましょう。
- 降雨が続くと赤かび病等の被害拡大に繋がりがやすすいことから、成熟期以降は晴れ間をみて速やかな収穫に努めましょう。
- 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**で行いましょう。

◇ 成熟期の判断

- ・粒の80%が褐色に変わって硬くなった(爪で押すと割れる)頃
- ・子実水分が30～35%になった頃

◇ 収穫開始期の判断

- ・成熟期から2～3日後で、穀粒水分が30%以下に減少した頃
- ・ほとんどの穂首が黄変し、粒がロウ程度(爪で押しても割れない)の硬さ

【注意】茎葉や子実に黒ずみが見え始めたら収穫適期を過ぎています！

2 赤かび病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%と定められています。

収穫前にほ場巡回を実施し、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、乾燥調製を行いましょう。

【赤かび病の見分け方】

出穂から乳熟期にかけて、穂の一部あるいは全部が褐色になり、穎(えい)の合わせ目に桃色のカビ(分生孢子)が生ずる

成熟期前(穂黄化前)が確認しやすい!

- 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ため、**収穫前に雑草の抜き取りを徹底**しましょう。

3 適正な乾燥と調製

- (1) 送風温度等のめやす

品目	毎時乾減水分	仕上げ目標水分	送風温度
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し、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**しましょう。
- 高水分の小麦は刈取選別が悪いため、夾雑物(きょうざつぶつ)が多くなり、循環不良を起こして乾燥ムラになりやすくなるので、乾燥機への充填率を70%程度にとどめましょう。
- 戻り水分を考慮し、水分過多とならないように乾燥しましょう。

- (3) 粒選の徹底

- 選別機の**ふるい目は2.2mm以上**を使用し、細麦や未熟粒の混入を防ぎましょう。
- 赤かび病被害粒は、粒厚が薄く比重が軽くなることから、**適正な流量で丁寧な粒厚選別**をし、赤かび病被害粒の混入を防ぎましょう。



* 赤かび病被害粒は、白色～桃色で萎縮した形態を示すものがある

図1：小麦の健全粒（左）と赤かび病被害粒（右）

- (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**に努めましょう。