令和６年産
小麦技術情報No.5

令 和 ６ 年 ５ 月 21 日
巻農業普及指導センター

～ポイント～
〇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。
〇適期収穫に努め、品質低下を防ぎましょう。
〇コンバイン, 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
新潟ひかりっこ㈱	夏黄金	4月28日	6月10～14日	成熟期の２～３日後
笠巻農産㈱	夏黄金	4月29日	6月11～15日	
㈲そら野ファーム	ゆきちから	4月27日	6月9～13日	
㈲真木農産	【参考:大麦】 ゆきはな六条	4月17日	5月28～30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、小麦は管内令和５年実績より積算温度800℃前後(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(分生胞子)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ので、**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、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2.2㎜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が多いことから、**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。