

平成30年産 元気つくしの収穫・乾燥・調製について

平成30年8月
粕屋農業協同組合

【良質米は適期刈り取りが決め手です、刈り遅れのないように】

◎心白・乳白対策として開花期以降は間断かん水やかけ流しをして水温が上がらないようにしましょう。

◎早期落水は登熟不良や胴割れの原因になります。

◎美味しい求められる「粕屋米」を生産しましょう。

◎米は全量JAへ出荷しましょう。

重点事項

1. 適期刈り取りの励行

刈り取りが極端に早すぎると、青米や未熟粒が増え品質や収穫量が低下します。反対に遅すぎると、胴割れ・茶米が増え、光沢も悪くなって品質・食味が低下します。遅く開花した籾はある程度犠牲にして、大部分の籾が実り、また早く実った籾も過熟にならないうちに刈り取りを行きましょう。

※ 刈取適期の目安

(1) 籾の70%程度が黄化した時期から収穫を開始し、遅くとも80%が黄化するまでには収穫する。(葉や穂軸はまだ緑色の状態となります。籾の熟れ具合で収穫適期を判断しましょう)。

(2) 出穂期より、おおむね35日程度(積算気温900℃～)

田植日	出穂期	刈取予想(平坦地基準)
6月10日頃	8月14日頃	9月17日頃～
6月17日頃	8月17日頃	9月20日頃～
6月24日頃	8月20日頃	9月25日頃～

(8月25日時点 JA 粕屋・普及指導センター調べ)

(注) 今後の気象状況や土壌条件等で、刈り取り時期は変動します。

カントリーエレベーターの荷受けは検見会で決定後プラザから連絡致します

立毛胴割れ・茶米の発生防止・・・籾水分 28～24%

*落水は、目安として刈り取り一週間位前に実施して下さい。

(落水が早すぎると、登熟不良や胴割れの原因となります。)

2. 適正乾燥の厳守 (急激乾燥・過乾燥の厳禁)・・・水分 14.5～15.0%

※1%過乾燥で、60kgあたり約700g損失します。

★ 過乾燥米(玄米水分13.0%未満)は、規格外扱いとなりますので、十分注意して乾燥作業を行なって下さい。

3. 整粒歩合の向上・・・・・・・・・・・・80%以上

*栽培管理日誌を必ず記帳しましょう。(各プラザ・各支所へ提出願います)

*安全・安心なお米を消費者へ提供する為、収穫前に残留農薬の検査・分析を実施します。

収穫上の注意

1. 麦類、他品種等の混入防止のため、コンバインやコンバイン袋等の清掃を徹底しましょう。
2. コンバイン収穫の場合は、茎葉が青く籾の水分も比較的高いので、刈り取り速度やこぎ胴の回転数を上げすぎないようにしましょう。
3. 収穫後はムレやすいので、炎天下で長時間の圃場内放置は避けましょう。1～2時間以内に乾燥機に移し、速やかに通風乾燥をおこないましょう。

乾燥上の注意

1. 乾燥機の清掃を徹底して下さい。(麦類、異品種等の混入防止)
2. 多品種を作付してある方は、品種ごとの乾燥前に清掃を徹底して下さい。
3. 外気温が高い時に高水分の籾を乾燥するため、許容範囲内での下限温度で乾燥し、急激な高温乾燥は絶対しないようにして下さい。
4. 高水分から22%位までの乾減率(乾燥速度)が特に食味に影響します。出来るだけ低温でゆっくり乾燥し、途中で水分平均化のため、休止乾燥(水分18～20%程度)を5～6時間位行い、再度乾燥しましょう。また、仕上げ乾燥前で一旦乾燥機を停止し籾水分を確認して、余熱乾燥から仕上げ乾燥(水分14.5～15.0%)にもっていきましょう。
5. 籾水分の測定は、10分程度放置して、粗熱が冷めてから行いましょう。籾水分にバラつきがあるため、多くのサンプルを取って平均値を出しましょう。

籾摺り・調製上の注意

- ・籾摺り前に籾水分を確認しましょう(14.5～15.0%)。
- ・フルイ目を1.85mmにして、未熟米や被害粒を落とし整粒歩合を高め、食味向上に努めましょう。

★収穫の秋は農作業事故が多発します！特にコンバイン操作は慎重に！！

平成30年産 ヒノヒカリの収穫・乾燥・調製について

平成30年8月
粕屋農業協同組合

【良質米は適期刈り取りが決め手です、刈り遅れのないように】

◎心白・乳白対策として開花期以降は間断かん水やかけ流しをして水温が上がらないようにしましょう。

◎早期落水は登熟不良や胴割れの原因になります。

◎美味しい求められる「粕屋米」を生産しましょう。

◎米は全量JAへ出荷しましょう。

重点事項

1. 適期刈り取りの励行

刈り取りが極端に早すぎると、青米や未熟粒が増え品質や収穫量が低下します。反対に遅すぎると、胴割れ・茶米が増え、光沢も悪くなって品質・食味が低下します。遅く開花した籾はある程度犠牲にして、大部分の籾が実り、また早く実った籾も過熟にならないうちに刈り取りを行きましょう。

※ 刈取適期の目安

(1) 籾の70%程度が黄化した時期から収穫を開始し、遅くとも80%が黄化するまでには収穫する。(葉や穂軸はまだ緑色の状態となります。籾の熟れ具合で収穫適期を判断しましょう)。

(2) 出穂期より、おおむね35日程度(積算気温900℃～)

田植日	出穂期	刈取予想(平坦地基準)
6月10日頃	8月21日頃	9月25日頃～
6月17日頃	8月24日頃	9月29日頃～
6月24日頃	8月27日頃	10月 3日頃～

(8月28日時点 JA 粕屋・普及指導センター調べ)

(注) 今後の気象状況や土壌条件等で、刈り取り時期は変動します。

カントリーエレベーターの荷受けは検見会で決定後プラザから連絡致します

立毛胴割れ・茶米の発生防止・・・籾水分 28～24%

*落水は、目安として刈り取り一週間位前に実施して下さい。

(落水が早すぎると、登熟不良や胴割れの原因となります。)

2. 適正乾燥の厳守 (急激乾燥・過乾燥の厳禁)・・・水分 14.5～15.0%

※1%過乾燥で、60kgあたり約700g損失します。

★ 過乾燥米(玄米水分13.0%未満)は、規格外扱いとなりますので、十分注意して乾燥作業を行なって下さい。

3. 整粒歩合の向上・・・・・・・・・・・・80%以上

*栽培管理日誌を必ず記帳しましょう。(各プラザ・各支所へ提出願います)

*安全・安心なお米を消費者へ提供する為、収穫前に残留農薬の検査・分析を実施します。

収穫上の注意

1. 麦類、他品種等の混入防止のため、コンバインやコンバイン袋等の清掃を徹底しましょう。
2. コンバイン収穫の場合は、茎葉が青く籾の水分も比較的高いので、刈り取り速度やこぎ胴の回転数を上げすぎないようにしましょう。
3. 収穫後はムレやすいので、炎天下で長時間の圃場内放置は避けましょう。1～2時間以内に乾燥機に移し、速やかに通風乾燥をおこないましょう。

乾燥上の注意

1. 乾燥機の清掃を徹底して下さい。(麦類、異品種等の混入防止)
2. 多品種を作付してある方は、品種ごとの乾燥前に清掃を徹底して下さい。
3. 外気温が高い時に高水分の籾を乾燥するため、許容範囲内での下限温度で乾燥し、急激な高温乾燥は絶対しないようにして下さい。
4. 高水分から22%位までの乾減率(乾燥速度)が特に食味に影響します。出来るだけ低温でゆっくり乾燥し、途中で水分平均化のため、休止乾燥(水分18～20%程度)を5～6時間位行い、再度乾燥しましょう。また、仕上げ乾燥前で一旦乾燥機を停止し籾水分を確認して、余熱乾燥から仕上げ乾燥(水分14.5～15.0%)にもっていきましょう。
5. 籾水分の測定は、10分程度放置して、粗熱が冷めてから行いましょう。籾水分にバラつきがあるため、多くのサンプルを取って平均値を出しましょう。

籾摺り・調製上の注意

- ・籾摺り前に籾水分を確認しましょう(14.5～15.0%)。
- ・フルイ目を1.85mmにして、未熟米や被害粒を落とし整粒歩合を高め、食味向上に努めましょう。

★収穫の秋は農作業事故が多発します！特にコンバイン操作は慎重に！！