

1 作物

| 項 目 | 作 業 内 容 |
|-------------------------------------|--|
| <p>(1)普通期水稻の育苗管理</p> <p>(2)麦の収穫</p> | <p>今月の管理技術のポイント</p> <p>(1)普通期水稻の育苗管理</p> <p>(2)麦の収穫</p> <p>ア カラスノエンドウ、異物等の混入防止の徹底</p> <p>イ 麦の適期収穫 ウ 麦の乾燥・調製</p> <p>5月は普通期水稻の育苗が始まる。作業管理の詳細については3～4月を参照する。平成22年産種子は、昨年の登熟期の高温の影響等で発芽勢がやや弱い傾向にある。特にコシヒカリ、ヒノヒカリ、愛のゆめ等では浸種時間（普通の積算温度100）をやや長くするとともに、催芽処理を十分行って、いわゆる「鳩胸催芽」状態での播種に努める。</p> <p>ア カラスノエンドウ、異物等の混入防止の徹底</p> <p>畑の雑草であるカラスノエンドウの種子や金属、ガラス、石等の異物が収穫時に麦に混入すると、調製や精麦及び加工段階での除去が困難である。どちらも産地の評価を著しく低下させるので、収穫前及び搬入時の調査等で徹底した混入防止対策に努める必要がある。</p> <p>今年は赤かび病の発生は少なくはなっているのが、罹病粒が決して混入しないように注意をばらう。</p> <p>(ア)立毛調査</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生産者による互評会や圃場巡回等を行い、カラスノエンドウ多発圃場の麦を混入させないような措置をとる。 ・カラスノエンドウは収穫までに地域ぐるみの除去を行う。その際圃場内だけでなく、畦畔や農道周辺等のカラスノエンドウの除去も行う。 <p>写真1 裸麦の中のカラスノエンドウ</p> <p>(イ)カラスノエンドウの収穫直前抜取り</p> <ul style="list-style-type: none"> ・収穫前に圃場内を巡回し、カラスノエンドウを抜き取る。 ・収穫時に発見した場合は、必ず抜き取ってから収穫を再開する。 <p>(ウ)空き缶、ビン等の回収</p> <ul style="list-style-type: none"> ・圃場に捨てられた空き缶やビン等が異物の混入原因になるので、収穫前に回収する。 ・コンバイン収穫時には、空き缶やビン及び圃場の土を刈り込まないように注意して収穫作業を行う。 <p>(エ)共乾施設での混入防止</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カントリーエレベーター等の大型共同乾燥施設では、全体の品質低下を防ぐため立毛調査や受け入れ時の水分、品質のチェックを入念に行う。 ・カラスノエンドウ種子の混入麦は荷受けしない。 <p>今年の麦は、1月の低温の影響で11月中旬播種の麦で、出穂期はマンネンボシで平年より4～5日遅かった。加えて出穂後に気温が低い日が続いたため収穫適期はさらに遅れると見られる。</p> |

| 項 目 | 作 業 内 容 |
|-----|--|
| | <p>5月の気温は平年並、降水量は平年並か少ないとの予報であるが、麦の収穫時期は周期的に天気が変わって収穫に支障が出るのが懸念される。さらに麦は収穫適期幅が短いうえに降雨による品質低下が著しいので、圃場観察による収穫適期の予測と、天気予報を見ながらの適切かつ迅速な収穫作業が必要になる。</p> <p>(ア) 収穫適期 麦の成熟期は、出穂期（圃場全体の穂数の40～50%が出穂した日）後の日数でみると、平年であればヒノデハダカは43日、マンネンボシ、イチバンボシは45～48日、小麦のチクゴイズミは約50日であるが、今年はこれよりやや長くなる。</p> <p>コンバイン収穫の場合は、成熟期からさらに2～4日後、穀粒水分が30%以下になった時期である。穀粒水分は、晴天の場合で3～4%、曇天の場合で1～2%減少するので、刈取り時期を予測して適期刈りする。収穫時期が早すぎると退色粒などの発生で品質が低下するため、早刈りや高水分収穫は厳禁である。今年は収穫期が平年より大幅に遅れるため、特に早刈りにならないように注意する。また、今年は成熟期の圃場間差が大きいと見られるので、圃場観察や穀粒水分計によって成熟期を判断する必要がある。</p> <p>(イ) 高水分収穫での注意事項 麦の収穫で、品質低下を防ぐために最も大切なことは、高水分刈りを避けることであり、早刈りや降雨直後の収穫は厳禁である。しかし、収穫適期の降雨等で、やむを得ず穀粒水分30%以上の高水分で収穫しなければならない場合も予想される。このような場合のコンバイン収穫では、こぎ胴の周速度を通常より10～20%下げて、退色等の被害粒が発生しないようにする。また、収穫後に長時間（水分40%で6時間以上）放置すると穀粒の変質を来し品質が低下するので、収穫後は直ちに乾燥を行う。</p> <p>ウ 麦の乾燥・調製 麦の乾燥で特に留意すべきことは高水分時の乾燥である。穀粒水分が25%以下では45～50 で乾燥できるが、25%以上の場合は品質低下（退色粒の発生等）を防ぐため穀温を下げて40 以下で乾燥する。乾燥速度は乾減率0.8%で、裸麦では13%以下を目安に乾燥する。調製に当たっては、実需者から望まれている高品質麦を供給するという点を最優先し、雑草種子や異物及び病害被害粒等の除去、荷口ごとの品質の均一化及び細粒の混入防止を図るため、グレイダーを用いて特に入念に調製する。なお、グレイダーの篩目はヒノデハダカでは2mm、マンテンボシ、イチバンボシでは2.2mm、小麦のチクゴイズミは2.3mmを基準とする。</p> |



写真2 収穫期のマンネンボシ



写真3 コンバインによる収穫作業

