

生産者の  
皆さまへ

# 良質米の総仕上げ! 適期刈取と適正乾燥を!

胴割れに注意!



- 刈遅れや過乾燥が原因で胴割粒の発生が多くなっています。



- 炊飯するとベチャつきや炊きムラが発生し、ご飯の評価が下がってしまいます。

混米防止の徹底!

- 生産履歴記帳は最後まで行い、必ず提出しましょう。
- コンバイン、乾燥調製機、粉摺り機はこまめに清掃しましょう。
- 乾燥調製や袋詰め時には、必ず品種を確認し、混米を防止しましょう。

## 収 穫



### 機械類

- 品種の切り替え時には、機械清掃により異品種混入(コンタミ)を避けましょう。



### 2 収穫

- コンバインでは**青味糊率5%**、バインダーでは**青味糊率10%**が収穫適期です。
- 収穫が早すぎると、未熟粒や青米が増加します。
- 収穫が遅れると、米の光沢が無くなり、胴割粒、発芽粒、茶米が増加し品質が低下します。※成熟期以降、収穫を遅らせても収量は増加しません。

早すぎると…	青米、未熟粒の増加 やせ米の増加	<b>品質低下 収量低下</b>
遅すぎると…	胴割れ・穂発芽など増加 穂からの落下粒増加・倒伏の危険	<b>品質低下 収量低下</b>

## 乾 燥



### 機械類

- コンバイン収穫粉は変質(発酵)しやすいので、刈取後**4時間以内に通風乾燥**を必ず行いましょう。
- 急激な乾燥は、胴割れ、乾燥ムラ、品質・食味の低下、碎米の増加につながります。**乾燥はゆっくり行いましょう。**

### 2 水分調整

- 過乾燥は胴割れの発生や食味低下につながり、高水分は品質劣化が早まります。適正水分に調整しましょう。

**適正水分 14.5%**

