



営農NEWS



麦収穫・調製の注意点

本年は3月以降の気温が高く、出穂は平年に比べ早くなりました。そのため、**成熟期も早まると予想されます。**
適期に収穫ができるように、早めに準備を行いましょ。う。
麦は加工食品の原料です。実需者が求める品を提供することにより、本県産の評価をさらに高めましょ。う。

表1 農業研究所（水戸市、龍ヶ崎市）における麦類の出穂期と予想される成熟期

場所	麦種（品種）	播種期	出穂期（平年差）	予想される成熟期（平年差）
水戸市	六条大麦（カシムギ）	11月6日	4月6日（9日早い）	—
	六条大麦（カシマゴール）		4月4日（9日早い）	—
	小麦（さとのそら）		4月14日（7日早い）	6月4日（9日早い）
龍ヶ崎市	二条大麦（ミカモゴールドン）	11月13日	4月2日（6日早い）	5月14日（5日早い）
	六条大麦（カシムギ）		4月3日（7日早い）	5月14日（6日早い）
	六条大麦（カシマゴール）		4月2日（6日早い）	5月17日（3日早い）
	小麦（さとのそら）		4月13日（3日早い）	5月30日（2日早い）

注) 1. 農業研究所ホームページの「農研速報」を参考に作成した。出穂期、成熟期の平年値は過去5年間の平均値。

2. 成熟期の予想は、今後気温が平年並みに推移した時の値。低温で推移すれば遅くなり、高温であれば早まる。

1. 適期収穫

- ・コンバイン収穫は成熟期の2～3日後から5日間が収穫適期です。
- ・小麦、六条大麦は穀粒水分30%以下、二条大麦は25%以下で収穫します。

成熟期とは、穂首が黄化し、穂軸や粒からは緑色が抜け、粒には爪のあとがつき、ほぼロウくらいの硬さになった時。

カシムギは穂首折損しやすいので、適期収穫を厳守してください。

2. 適切な調製

- ・乾燥穀音は40℃以下とします。
- ・高水分麦を高温で仕上げると退色して白っぽくなることもあるため、送風温度に注意します。
- ・仕上げ水分は小麦11.5%以下、六条大麦と二条大麦は12.5%以下とします。
- ・調製網目は小麦が2.3mm、六条大麦が2.2mm、二条大麦が2.5mmの網目を使用します。

3. 異種穀粒など異物の混入防止

- ・**そば**が混入した麦は、民間流通麦としては買入れされません。
- ・**小麦**が混入した大麦・はだか麦は民間流通麦としては買入れされません。
- ・農産物検査時に**赤かび粒**が一粒でもあれば、規格外となります。
- ・雑草種子、石、ネジ、ボルト、ガラス片などの異物が混入しないように注意しましょう。

「そば」と「小麦」は、一部の人にアレルギーを引き起こす原因物質で、加工食品にはアレルギーとして必ず表示される7品目（特定原材料）に含まれています。

そばの収穫に使用したコンバインや乾燥機は、細部までていねいに掃除を行ってください。

そばが圃場にあれば手で抜き、収穫はコンバインの刃を40センチ程度に上げて収穫します。もし、混入が疑われたら、色彩選別機による調製を行いましょ。う。

作業の工程で異物が混入しないように、作業場の整理整頓や収穫・調製機械類の掃除・点検を行いましょ。う。また、服装やアクセサリ、胸ポケットのペンなどにも注意してください。

農業使用の際は、必ずラベル及び登録変更に関するチラシ等の記載内容を確認し、飛散に注意して使用して下さい。

※JA全農いばらきホームページでもご覧になれます。

