



麦収穫・調製の注意点

今シーズンの麦類生育期間の気温は、3月は低かったものの他はほぼ高温で経過しました。そのため、出穂期は小麦では平年並みであったものの、龍ヶ崎市の六条大麦と二条大麦は7日前後早くなり、成熟期も六条大麦と二条大麦は早まると予想されています。小麦の出穂期はほぼ平年並みで、成熟期も大きく変わらないと予想されます（表1）。

麦は加工食品の原料です。収穫・調製作業に十分気をつけて、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（カシマムギ）	11月6日	4月6日（0）	—
	六条大麦（カシマゴール）		4月4日（0）	—
	小麦（さとのそら）	11月20日	4月14日（-1）	6月7日（+2）
	小麦（さとのそら）		4月17日（-2）	6月9日（+2）
龍ヶ崎市	二条大麦（ミカモゴールドン）	11月9日	3月25日（-5）	5月8日（-7）
	六条大麦（カシマムギ）		3月29日（-4）	5月10日（-6）
	六条大麦（カシマゴール）		3月25日（-6）	5月11日（-5）
	はだか麦（キラリモチ）		3月27日（-5）	5月11日（-6）
	小麦（さとのそら）	11月21日	4月8日（-1）	5月30日（0）
	小麦（さとのそら）		4月11日（-1）	5月31日（0）

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。

2. 平年差の－は「早い」、＋は「遅い」を示す。

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、はだか麦は穀粒水分30%以下、二条大麦は25%以下で収穫します。
- ・やむを得ず高水分の状態で収穫する場合は、コンバインの扱胴回転を下げます。

成熟期とは、穂軸や粒から緑色が抜け、穂全体が黄化し、粒に爪を立てるとあとがつき、ほぼロウくらいの硬さになった時。小麦は出穂期（穂の約半分が出た時）の後50日くらい、六条大麦は約45日、二条大麦は約40日が目安。カシマムギは穂首が折れやすいので、刈り遅れにならないように、十分気をつけてください。

2. 適切な乾燥・調製

- ・高水分麦の一時貯留はムレ麦、熱損粒、異臭麦、発芽による低アミロ麦などの変質をおこし、品質が低下するので、速やかに適切な乾燥を行います。
- ・乾燥穀温は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、二条大麦、はだか麦は12.5%以下にします。
- ・調製網目は小麦2.3mm、六条大麦2.2mm、二条大麦2.5mm、はだか麦2.2mm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になります。
- ・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ゲンとして必ず表示される8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。そばがほ場にあれば手で抜き、収穫はコンバインの刃を40cm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。

- 農薬使用の際は、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。
- 営農 NEWS は JA全農いばらきホームページでもご覧になれます。