



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、2月と3月に気温が低い日があり、出穂期はカシマゴールで平年よりやや早いものの、他は平年並みから5日遅くなりました。成熟期もカシマムギでやや早いものの、ほぼ平年並みから5日程度遅れると予想されています。(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5日	4月11日(+5)	5月25日ころ
	六条大麦(カシマゴール)		4月6日(+2)	5月20日ころ
	小麦(さとのそら)	11月20日	4月19日(+5)	6月11日ころ
	小麦(さとのそら)		4月21日(+4)	6月12日ころ
龍ヶ崎市	二条大麦(ミカモゴールデン)	11月14日	3月30日(+1)	5月11日(0)
	六条大麦(カシマムギ)		4月1日(0)	5月11日(-2)
	六条大麦(カシマゴール)		3月27日(-3)	5月13日(0)
	小麦(さとのそら)		4月12日(+5)	5月30日(+3)
	小麦(さとのそら)	11月20日	4月13日(+3)	5月31日(+2)

- 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。
 3. 成熟期の予測は水戸市は出穂期に小麦と六条大麦の一般的な登熟期間を加えて算出。
 龍ヶ崎市はDVRモデルによる予測値。

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は収穫する場合は、コンバインの扱回数を下げます。

成熟期とは、穂軸や粒から緑色が抜け、穂全体が黄化し、粒に爪を立てると跡がつき、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

- ・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、細部まで丁寧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きましょう。

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・点検を行きましょう。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ください。
- 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。