

麦類の収穫・乾燥の注意点

麦の収穫適期幅は短く、適期を外れると品質が著しく低下してしまいます。また、収穫期は降雨の多い時期です。迅速に収穫作業を行うためには、ほ場での観察による収穫適期の予測と天気予報を参考に準備を十分に行い計画的に作業を行うことが必要です。

1. 収穫前の被害株・雑草の抜き取り

赤かび病罹病粒、雑草種子の混入防止の徹底をしましょう。

赤かび病罹病粒: 赤カビ病には厳しい基準があり農産物検査法においては1, 2等の麦には罹病した粒が0. 0%を超えて混入してはならないとされています。また暫定で「デオキシニバレノール」という赤カビ病の原因となるフザリウムというカビが作る毒素の基準が 1.1ppm に設定されています。これらの基準を超えた場合には販売の自主規制などの指導が行われることになっています。

雑草種子の混入: ヤエムグラやカラスノエンドウの種子が収穫時に混入すると、調製や精麦及び加工段階での除去が困難です。

収穫前・収穫時に圃場内を巡回し、雑草が多い場合には抜き取り、赤かび病罹病株が多い場合には面倒でも収穫、乾燥を仕分けして作業を行いましょう。

2. コンバイン、乾燥機の清掃調整

異種穀粒や異物が混入すると、品質低下の原因になります。コンバイン、乾燥機の中に籾等が残っていないか確認し、ていねいに掃除して、いつでも麦の収穫・乾燥作業ができるよう準備しておきましょう。

3. 早刈り厳禁、収穫適期の目安

【ビール麦】

コンバイン収穫の適期は、出穂後 42~45 日ごろで、80%以上の穂が傾いた時期です。この時期は、穀粒を指でつぶして乳汁がでなくなった日から4~5日後で、穀粒水分が 25%程度になった時期です。

この時期より早く、高水分の麦をコンバイン収穫すると、剥皮や裂皮が増えたり、胚が傷つくことで発芽力が低下して品質低下の原因となるので、早刈りは絶対にやめましょう。

一方、穀粒水分が 20%以下での収穫も、収穫ロスが増加や品質の低下を招くので、刈り遅れにならないようにしましょう。

降雨後にできるだけ早く収穫作業ができるよう、排水溝を整備しておきましょう。

【小麦】

コンバイン収穫の適期は出穂後 44~47 日頃で、穀粒水分が 27~28%程度になってからです。

高水分の穀粒を収穫すると損傷粒が多くなり、品質低下につながります。

一方、刈り遅れると降雨にあう機会が増え、退色粒、発芽粒、くされ粒などが発生し、外観品質が低下するとともに、でんぷんの性質が変化して加工適性も低下します。

小麦の収穫時期は入梅以降となる場合が多いので、収穫前には再度排水溝を整備し、雨がやんだ後できるだけ早く収穫作業ができるようにしておきましょう。

収穫適期をすぎると外観品質が低下します。



4. 被害ほ場の仕分け収穫

湿害、倒伏などの被害のほ場では、成熟期がバラつき、登熟も悪く品質低下が予想されます。やむを得ず高水分麦を収穫する場合も、損傷粒が混入し、全体の品質を低下させることになります。

品質低下を回避するために、面倒でも仕分けて収穫と乾燥を行いましょう。

5. コンバインのこぎ胴回転数

収穫時の穀粒水分が高いほど、また脱穀時のコンバインこぎ胴周速度が高いほど、機械的な剥皮によって外観品質が低下する傾向にあります。また、ビール麦では胚が損傷して粒の発芽力が低下してしまいます。

こぎ胴径の小さいもの(約 360mm)は毎分 500 回転、大きいもの(約 420mm)は毎分 450 回転程度を目安とします。初めに、稲用の回転数か、それより遅い回転数に調整し、試しこぎをして剥皮などの損傷粒の発生がないことを確認してから全体の作業を進めます。

またやむを得ず、穀粒水分 30%程度のものをコンバイン収穫する場合は、こぎ胴の回転数を稲よりも2~3割程度落として収穫しましょう。

6. 乾燥は収穫後すみやかに

収穫・脱穀した麦は水分が高いので、袋や貯留ビンのなかでそのまま長時間放置すると、変質して異臭が発生したり、発芽不良になったりします。また、小麦ではでんぷんの性質が変化低して、製粉歩留まりや製麺適性の低下に結びつきます。

このため、個人で予備乾燥する場合は、乾燥機的能力にあわせて収穫を行い、収穫した麦はすみやかにかつ停滞なく乾燥する必要があります。

同様にライスセンター等の農協の施設へは収穫後すみやかに搬入することが重要です。

[\(戻る\)](#)