

麦類の収穫期の栽培管理（収穫・乾燥調製）について

岡山県農林水産総合センター
岡山県農業気象技術連絡会議

4月の平均気温は、平年よりかなり高く推移（岡山市+2.9℃、津山市+3℃）したため、麦類の成熟期は平年より早まっています。また、出穂期以降は断続的にまとまった降雨が続いており、気象予報では今後も気温は高い傾向で、降水量は平年並から多い見込みです。麦類の品質を確保するためには、適切な収穫や乾燥調製等の実施が重要になります。今後の気象情報に注意するとともに、次の対策を参考に栽培管理をお願いします。

1 適期における適切な収穫の励行

(1) 適期収穫

- ・麦類の収穫適期の目安は別紙1及び2のとおりである（令和2年度、平成21年度試験成績主要成果（岡山県）より）。
- ・大麦は、成熟期の2～4日後頃を目安とする。
- ・小麦は、成熟期の2日後頃を目安に、降雨が予想される場合には成熟期2日前を限界として早期に収穫する。
- ・天気予報に注意し、適期に速やかに収穫する。
- ・共同乾燥調製施設を利用している地域では、各ほ場の生育状況や登熟具合を把握しつつ、機械及び施設の処理能力にあわせた計画的な収穫を行う。

(2) 被害麦（病害及び倒伏）の別刈り

- ・収穫時にほ場を確認し、赤かび病の発生が多い場合や、倒伏が見られた場合（子実が汚染されている可能性が高い）には、可能な限り、赤かび病や倒伏の被害を受けていない他の麦とは分けて収穫する。

(3) 収穫、輸送時の注意点

- ・農機やコンテナ等には作物残渣等がないように清掃し、清潔に保つ。輸送にあたっては乾燥した状態のコンテナ等を使用し、急な降雨による水濡れ防止のために覆い等をする。

2 適切な乾燥・調製の実施

(1) 収穫後の速やかな乾燥の励行

- ・収穫後、適切な水分まで乾燥する間にかび毒が産生される場合がある。このため、

収穫した麦は可能な限り速やかに乾燥調製施設に搬入し乾燥させる。乾燥まで一時貯留する場合にも、通風などにより水分を低下させる。やむを得ず高水分状態で収穫された麦は仕分けて乾燥調製を行う。

(2) 荷受け時の仕分けの徹底

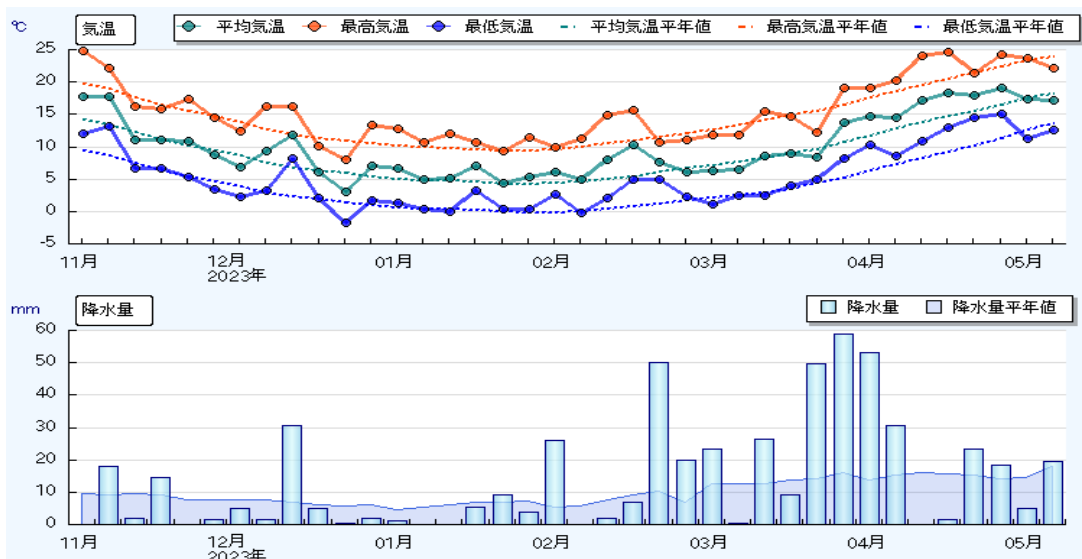
- 乾燥調製施設では、荷受け時に必ず赤かび被害粒のチェックを行い、被害の程度に応じて、被害を受けていないムギとは別に貯留、乾燥するなど仕分けを徹底する。

(3) 適切な調製の実施

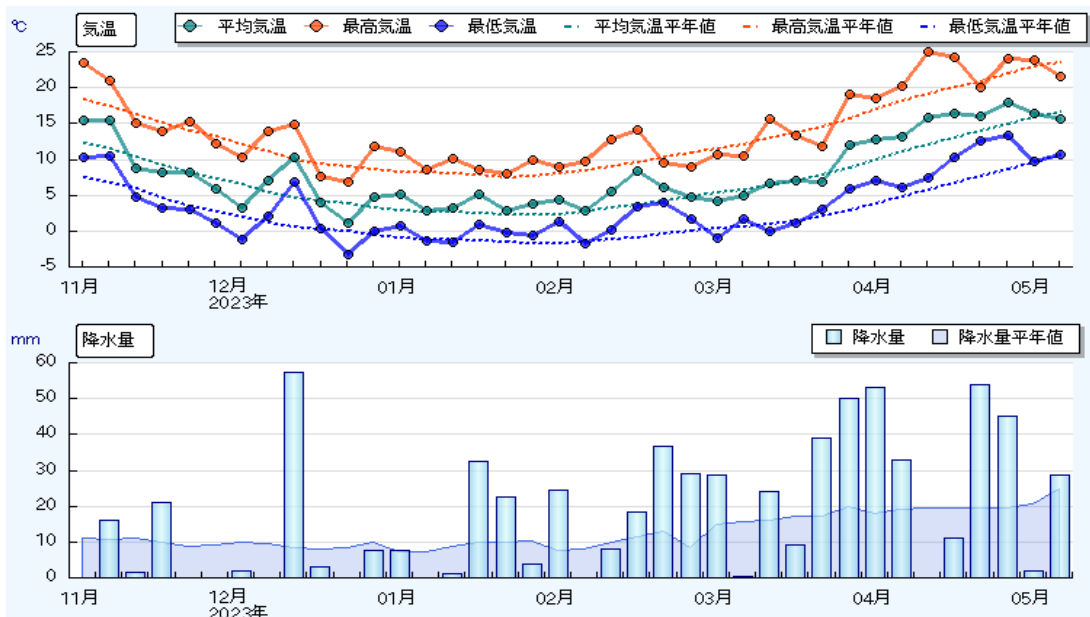
- 赤かび病被害粒は粒厚が薄く、また比重が軽い傾向があることから、乾燥調製施設では粒厚選別や比重選別を実施する。

※ 麦類のデオキシニバレノール、ニバレノール汚染の予防及び低減のための技術指針（令和5年3月、農林水産省）より引用、改変


















〈岡山市の気象データ（R5年11月〜）〉















〈津山市の気象データ（R5年11月〜）〉



スカイゴールデン適期収穫開始チャート

<p>成熟期 3 日前 子実水分：33% 穂首角度：約10～15° 等級：規格外 出穂からの平均気温の積算：約600℃ 芒は薄い褐色。穂は全体的に薄い褐色だが、一部の基部には緑色が残る。穂首節間は薄い褐色でやや弾力がある。穂首の湾曲はあまりない。粒は薄い褐色で、腹側に黄緑色が残るものもある。一部爪跡がつくものがあり、切断できる。</p>	<p>穂の状態</p>  <p>収穫直後</p>  <p>乾燥後</p> 	<p>立毛状況</p> 
<p>成熟期 子実水分：26% 穂首角度：約30～40° 等級：大粒 1 等 出穂からの平均気温の積算：約650℃ 芒は薄い褐色で、穂はすべて緑色が抜けて薄い褐色である。穂首節間は薄い褐色でやや弾力がある。穂首の湾曲が始まり、全体の8割が30°程度以上。粒は薄い褐色で表面はなめらかで、爪跡がわずかにつき、蠟(ろう)程度の硬さで、切断できる。</p>	  	
<p>成熟期 2 日後 (収穫適期) 子実水分：22% 穂首角度：約45～55° 等級：ビール等外上 出穂からの平均気温の積算：約690℃ 芒、穂及び穂首節間は薄い褐色である。穂首の湾曲が目立ち、全体の8割が45°程度以上。粒は薄い褐色で表面はなめらか。爪跡がわずかにつき、ほぼ切断できない。</p>	 <p>角度</p>   	
<p>成熟期 4 日後 (収穫適期) 子実水分：19% 穂首角度：約70～80° 等級：ビール等外上～ビール 2 等 出穂からの平均気温の積算：約730℃ 芒、穂及び穂首節間は薄い褐色である。穂首の湾曲が進み、全体の8割が70°程度以上。粒は薄い褐色で、腹側にはしわが目立つ。粒は硬く、爪跡がつかず、切断できない。</p>	  	

ふくほのか成熟期判定チャート

<p>成熟期5日前</p> <p>子実水分：40.6% 千粒重：33.0g 整粒歩合：99.4% 等級：1の上～下</p> <p>止葉は枯死し、芒は薄い褐色、穂は薄い褐色で一部黄緑色～黄色が残る。穂軸は黄緑色～黄色で弾力がある。脱粒すると6～7割の粒は穎の片側が取れ、すべて取れるものもある。粒は薄い褐色で腹側に黄緑色残り、一部は全体が黄緑色である。潰すと糊状～粉状である。</p>	<p>収穫直後</p>  <p>乾燥後</p>  <p>立毛状況</p> 
<p>成熟期3日前</p> <p>子実水分：37.4% 千粒重：35.0g 整粒歩合：99.8% 等級：1の上～下</p> <p>芒は薄い褐色で少し開く。穂は薄い褐色で一部黄色が残る。穂軸は黄色～薄い褐色で、弾力がある。脱粒すると3～4割の粒は穎がすべて除去できる。粒は3割が薄い褐色で、残りは腹側に黄緑色が残る。潰すとやや糊状～粉状で容易に切断できる。</p>	  
<p>成熟期2日前</p> <p>子実水分：35.3% 千粒重：35.7g 整粒歩合：99.5% 等級：1の上～下</p> <p>芒は薄い褐色で、穂は薄い褐色、一部黄色が残る。穂軸は黄～薄い褐色、やや弾力があり、折れない。脱粒すると9割程度の穎がすべて除去でき、残りは片側だけ取れる。粒はほぼ薄い褐色で腹側に黄緑色が残るものがある。潰すと粉状で容易に切断できる。</p>	  
<p>成熟期</p> <p>子実水分：28.8% 千粒重：35.2g 整粒歩合：99.7% 等級：1の上～中</p> <p>全体的に薄い褐色である。粒が穎からやや透けて見える。穂軸は薄い褐色でやや弾力がある。脱粒すると穎は少し残るが、容易に除去できる。粒は薄い褐色～褐色で、爪で切断できる粉状～爪跡がつくロウ状である。</p>	  
<p>成熟期2日後(収穫適期)</p> <p>子実水分：16.1% 千粒重：34.9g 整粒歩合：99.4% 等級：1の上～中</p> <p>全体的に薄い褐色～褐色で、芒は広がり、穂首が少し曲がる。穂軸は薄い褐色で折れるものがある。脱粒すると穎はわずかに残るが、容易に除去できる。粒は薄い褐色～褐色で、一部爪跡がつくが大半は爪跡がつかず切断できない。</p>	