

麦類の収穫期の栽培管理（収穫・乾燥調製）について

井笠農業普及指導センター

4月の平均気温は、平年よりかなり高く推移（笠岡市+2.7℃）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、次の対策を参考に技術指導をお願いします。

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のとおりである（令和2年度試験研究主要成果（岡山県）より）。
- ・大麦は、成熟期の2～4日後頃を目安とする。
- ・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

- ・収穫時にはほ場を確認し、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

〈笠岡市の気象データ (R5年11月〜)〉

