

# 品質の良い麦を出荷しよう

麦の容積重などの品質内容によりランク区分されます。

赤カビ病に  
気をつけよう!



## 赤カビ粒の混入は規格外!

### 品種特性

品種名	熟期	穂発芽性	赤カビ病 * 抵抗性
ナンブコムギ	早	難	中
ネバリゴシ	早	難	中
ゆきちから	早	中	やや弱
コユキコムギ	中	中	弱
ファイバースノウ	早	易	やや弱

\* 都道府県別奨励品種における赤カビ病抵抗性一覧（H18.9農林水産省）による。

### 平成23年産 普通小麦の1等比率は86.6%

年産	1等割合 (%)	落等原因(%)					
		整粒不足	形質	被害粒計			
				発芽粒	赤カビ粒	黒カビ粒	
23年産	86.6	89.2	8.0	2.5	0.4	—	1.0
22年産	84.1	86.9	5.1	6.8	2.1	2.8	1.1
21年産	89.0	84.0	10.9	5.0	0.5	—	0.4

### 放射性物質対策

高品質で安全・安心な麦を生産し、実需者や消費者に自信をもって出荷するため、以下の対策を行いましょ。

### 土壌と収穫物との接触防止

- 収穫・調製時に、圃場の土を収穫物に付着させないように注意しましょう。
- 倒伏が激しい場合は刈り分けを行い、収穫物を区管理しましょう。これは、品質を低下させないという観点からも重要です。
- 収穫時、コンバインによる土の噛み込みを防ぐため、できるだけ高刈りしましょう。また、万一コンバインのヘッダ部に土を噛み込んだ場合は、作業を止めて清掃を行いましょ。

### 次作に向けた対策

- 連作を避け、水稻を含めた水田輪作（ブロックローテーション）を行いましょ。
- プラウによる反転耕（耕深30cm程度）を行い、砕土を十分に行いましょ。
- カリ肥料を十分に施用しましょ（土壌中カリ含量20mg/100gまで改良）。
- 石灰資材を用いて土壌のpHを矯正しましょ（pH6.0～6.5を目標）。
- 堆肥等生産資材は、暫定許容値（400Bq/kg）以下であることが確認されているものを利用しましょ。

### 赤カビ病被害粒混入防止対策

- 収穫期の降雨は赤カビ病菌の蔓延を助長します。
- 刈り遅れによって赤カビ粒が増加します。
- 圃場で発生が見られたら（穂の一部もしくは全体が枯れている）、抜き穂を行ったり、仕分け刈り取りをしましょ。
- 共同乾燥施設等では荷受け時に必ず赤カビ粒の混入チェックをしましょ。

### 刈り取り調製時の重点推進事項

- 成熟期に達したら降雨に合わないよう早期に刈り取る。
- 計画的な収穫作業の実施。
- 2.2mm以上のふるい目を使用し、整粒80%以上を目標に調製。
- 赤かび粒・異物・異種穀粒の混入防止。

### 今年の小麦の成熟期判断

- 今年の小麦の出穂は全体的に平年並みからやや遅れていました。小麦の成熟期は出穂後45日～50日です。（今年のナンブコムギの成熟期は7月上旬頃と見込まれます。）
- 外見的には品種固有の熟色となり、子実がロウ状の固さに達したときが成熟期です。



予想される地域別ナンブコムギ（早生）の収穫期

種子更新率を高めて、品質の向上をはかろう

# 1 適期収穫

## 適期収穫

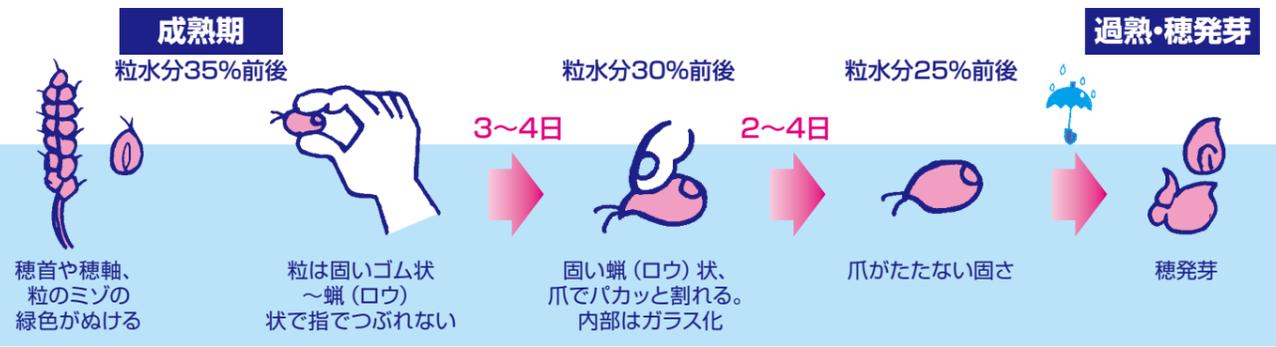
消費者・実需者に喜ばれる小麦

- ① 乾麺、中華皮、パン等に向く高品質な麦づくり
- ② 上位等級

## 刈遅れ

品質の低下

- ① 加工適性の低下 低アミロ麦 (300BU以下)
- ② 等級落ち 赤カビ粒、発芽粒、たい色粒



粒のつぶれの危険増  
乾燥困難  
粒色悪化(たい色粒)

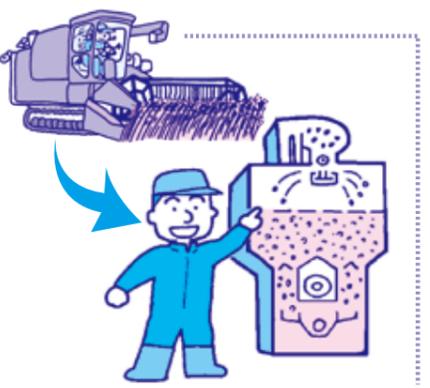
自脱型コンバイン収穫適期  
普通型コンバイン収穫適期

穂発芽粒の発生  
病害粒増加  
加工適性の低下

# 2 子実水分と収穫作業

安全な作業についての意識を高め、農作業事故を防止しましょう。

● 子実水分35%を超える高水分麦を刈取ると、包皮粒や夾雑物が多くなるので刈取りをしない。



- ① 水分が多い時は、回転数を下げ走行も遅く。
- ② 積んだまま放置しない。
- ③ 刈取り後は、すぐ乾燥機に投入しよう。

# 3 適切な乾燥調製 仕上げ水分 12.5%以下

## 二段乾燥の実施

子実水分 30%以下 搬入・張込は刈取り後 4時間以内

子実水分 30%~35% 搬入・張込は刈取り後 1時間以内

- ① 循環方式の乾燥では張込量を少なくして風量を大きくする必要があるので。送風温度は45℃以下、張込量は7割~8割、乾燥速度1時間当たり1.0%以下にする。
- ② 低い送風温度での乾燥は時間が長くなるほか、品質が低下するのでこまめに水分チェックしましょう。



水分17~18%となるまで一次乾燥し、一時貯留放冷後に仕上げ乾燥で12.5%以下にする。

## 高水分麦の乾燥方法

- ③ 高水分(30%以上)小麦を乾燥する場合は、たい色させないよう低い温度から始め徐々に高くする。

乾燥方法	特徴
● 循環型温風乾燥	送風温度40℃以下 毎時乾減率1.0%以下 張込量を許容量の70%以下とする
● 静置型除湿乾燥	風量比を0.4m <sup>3</sup> /秒・t以上 毎時乾減率0.25~0.5% 張込量を許容量の80%程度とする

# 4 最も大切な調製・選別仕上

## 粗選別

● 整粒80%を目標に仕上げよう。



検査規格	種類	等級	容積重 (g/l)	整粒 (%)	水分 (%)	被害粒等 (%)
小麦		1	780以上	75以上	12.5以下	5.0以下
		2	730	60	12.5	15.0
大麦		1	600	75	13.0	5.0
		2	540	60	13.0	15.0



※被害粒のうち、赤カビ粒0.0%、発芽粒2.0%及び黒カビ粒5.0%以上混入すると規格外となります。