

水稻の適期収穫について

平成22年9月7日
北海道農政部

水 稻

登熟の後半は、高温多照下ですすんでいることから、刈り遅れによる品質低下(茶米、サビ米、胴割粒など)を招かないよう適期に収穫する。

このため、成熟期が近づいたら、こまめに試し刈りした上、丁寧に玄米判定を実施して収穫適期を正確に判断し、刈り遅れを防止するため、次のとおり技術対策を行う。

1 適期刈取の推進

- (1) 水田内の平均的な場所から数株を刈り取って、ミニダブ等で玄米に摺り落とし、ふるい選別した精玄米の整粒歩合や青未熟粒、茶米などの被害粒の割合を考慮して収穫適期を決定する。
- (2) 玄米の整粒歩合が70%を超えたら収穫適期になるが、青未熟粒の割合が多かった場合は、3～4日後に再度調査を行う。
- (3) 玄米の成熟に伴って胴割粒、茶米などの被害粒の割合も増加するので、品種別、ほ場別に収穫適期を判定する。

2 収穫作業について

- (1) 収穫は適期判定結果に基づいて、刈り遅れのないように収穫乾燥調製計画を策定し計画的に行う。
- (2) 稲や籾の水分が高いと、コンバインの所要動力が大きくなり燃料の消費量が増加する上に、籾が詰まりやすくなり作業能率が低下する。同時に、穀粒損失や損傷粒、選別不良の原因となるので、降雨直後や早朝、夜間に葉に露が付いている時の収穫作業は避ける。
- (3) 倒伏した部分は追い刈りで、速度を落として丁寧に刈り取る。また、倒伏した部分は、可能な限り別収穫し、品質の劣った米が混じらないようにする。
- (4) 湿田での収穫作業は、ほ場を傷めないように、ほ場のふち刈りを広めにし、枕地を十分広く取りコンバインを旋回しやすくする。また、作業時は急旋回を避けて、できるだけ大きく旋回するとともに、クローラ跡を再度通らないようにする。
- (5) 水稻の異品種混入を回避するために、品種が替わる度にコンバインを清掃する。また、誤って異品種を混植したほ場では、品種ごとに別刈りを行う。

3 適正な乾燥・調製の推進

- (1) 籾水分が多いほど、また外気温が高いほど、ヤケ米の発生が多くなるので、収穫した生籾は長時間放置せず速やかに乾燥を行う。
- (2) 胴割粒の発生を防ぐために、毎時乾減率は0.5～0.8%を守り、急激な乾燥を避ける。
- (3) 二段乾燥を実施し、水分ムラや過乾燥、胴割粒などの発生による品質低下を防ぐ。
なお、二段乾燥は、燃料、電力使用量を節減できるので積極的に実施する。
- (4) 二段乾燥は、一次乾燥で籾水分を18%程度に落として1日程度乾燥を休止し、十分に籾水分の均一化を図った後に、玄米水分が14.5～15%になるよう仕上げ乾燥をする。
- (5) 籾水分が18%以下になると、一定期間無通風の状態で保存が可能であるが、乾燥途中の生ものであるため、乾燥機が空いたら速やかに仕上げ乾燥を実施する。
- (6) 籾摺りは玄米の肌ずれが起きないように十分放冷し、穀温を外気温程度まで下げてから行う。
- (7) 検査員や検査士の下見指導を必ず受け、1等米に仕上げる選別と調製を行う。なお、丁寧に選別するために、グレーダー等の処理能力以上の粗玄米を流さないように注意する。
- (8) 斑点米や着色粒は、グレーダー等では除去が困難なので、これらが多い玄米は、色彩選別機を利用して品質の向上に努める。
- (9) 乾燥や調製する品種が替わる度に、乾燥機、籾倉、グレーダー等を完全に清掃し、異品種混入を防止する。