

適期刈取と乾燥の注意点情報



No.1



今年は、地域により気温、日照時間も大きく差が有り、変動の大きい気象条件となっています。このため、高温障害や日照不足で乾燥調製時に胴割の重度化や水分管理の難しさが予想されます。以下の点にご注意ください。

1: 適期刈り取りを心がけてください

収穫時期は
**青初の割合と
籾の水分**
で判断！

適正な
乾燥方法で
行う！

青初の割合 穂元に緑色籾が10～15%残った状態

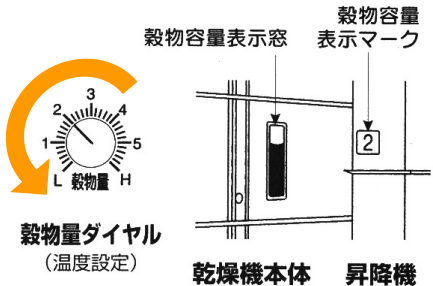
籾の水分 全ての品種において、立毛中の籾水分が**約25%**程度

籾の状態に合わせた乾燥を実施することで、米の胴割れや食味低下を抑え高品質な米に仕上がります。

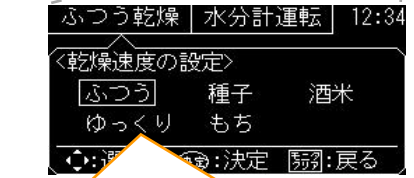
2: 胴割れにご注意

高温障害で乳白粒や心白粒が発生すると胴割れが発生したり、乾燥作業で重度化する恐れがあります。
熱風温度を下げゆっくりと乾燥する事で胴割れの増加、重度化を抑え高品質なお米に仕上がります。

◆立毛中の胴割れ



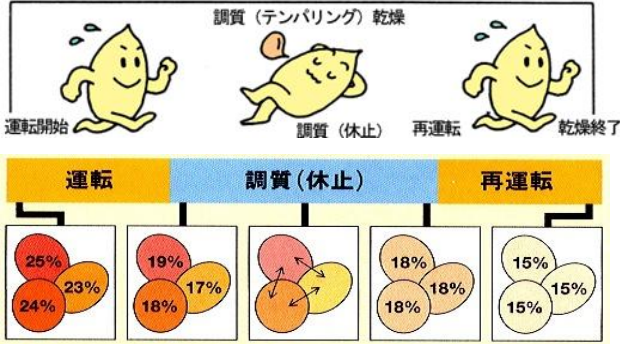
弊社乾燥機では、穀物ダイヤルを「2」→「1」に下げると約5℃乾燥温度が下がり、ゆっくり乾燥します



弊社最新「ウインディネックス」乾燥機の場合は乾燥速度の設定を「ふっつう」→「ゆっくり」に変更していただくと、ゆっくり乾燥します

3: 水分のバラツキにご注意

籾の登熟期に、天候不順に遭うと、生育のバラツキが大きくなり、水分のバラツキも大きくなります。
乾燥機の自動水分計と、実水分に差が出たり、出荷時に水分変化が生じたりします。
調質(休止)乾燥を行う事で、水分のバラツキを少なくすると共に、胴割れの防止にも効果が有ります。



※調質(休止)乾燥とは、18～19%の水分まで通常の乾燥を行い、その後、完全休止(5時間以上が理想)する事で水分のムラを少なくすると共に、穀温を下げ胴割れの予防も行います。