

・良品質麦生産は適期収穫が決め手！ ・ほ場や麦の状態をよく観察しましょう！

〔技術対策（ビール大麦）〕

◎麦の状態を見て適期に収穫をしましょう。

ビール大麦の刈取り適期は、成熟期から3～5日後頃で、8割の穂首が90度以上曲がった頃です（下図参照）。また、胚の損傷やはく皮が生じないようにコンバインの回転数は稲よりも1割落とすようにしましょう。

○早刈りや高水分での刈取り、刈遅れは避けましょう。

早刈りや高水分（25%以上）での刈取りは避けましょう。発芽勢が著しく低下します。また、刈遅れると降雨に遭う機会が増え、穂発芽などによって外観品質・等級が低下してしまいます。

○赤かび粒・穂発芽が発生した場合は刈り分けを実施しましょう。

穂発芽した麦

麦類の赤かび病は、人畜に有害なかび毒を生成するため、農産物検査において混入しないこと（混入率0.0%）と定められています。混入するとロット全体が販売不能になるので、刈り分けを実施しましょう。



○高水分収穫・乾燥の注意点

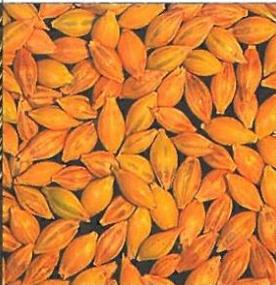
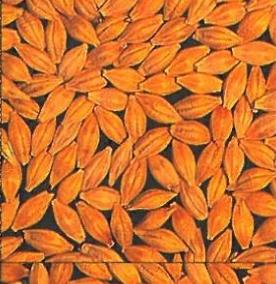
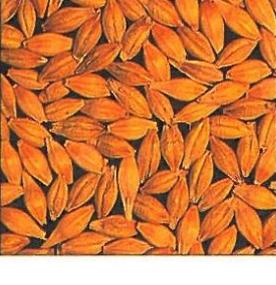
① コンバイン収穫時には以下の項目に注意しましょう。

- ・必ず試しこぎを行い、損傷粒のないことを確認して全体の作業を進める。
- ・詰まり・滞留・夾雑物・つぶれ粒の増加などに注意する。
- ・作業速度を落とす（自脱型 0.6m/秒）。

② 乾燥は収穫後速やかに行いましょう。（長時間放置するとムレて品質が低下します。）

③ 乾燥機への張り込み量は7割程度に抑えムレないようにし、乾燥温度は低めに調整しましょう。

図 適期収穫カラーチャート

収穫適否	立毛及び穂・穀粒状況	穂の状況	粒の状況	立毛状況
	成熟期 穀粒水分35%前後 穂首は緑がほぼ抜ける 穂首の曲がり0度			
刈り取り厳禁 (発芽勢低下)	成熟期後1~2日 穀粒水分30~25% 穂首は緑が完全に抜ける 稈の節にやや緑が残る 穂首の曲がり60度以上の穂が80%以上 粒は緑が抜けているが、チリメンジワは少ない			
	成熟期後3~5日 穀粒水分25~20% 稈の緑が完全に抜ける 穂首の曲がり90度以上の穂が80%以上 粒は堅く、すべての粒にチリメンジワがよっている			
刈り取り 適期	成熟期後5日~ 穀粒水分25~15% 穂軸がもろくなり脱粒しやすい 穂首の曲がり120度以上の穂が80%以上 粒の色沢が低下し、元黒粒増える			
刈り遅れ (外観品質低下)				



4月~6月は「春の農作業安全確認運動」の実施期間です。

「自分だけは大丈夫」と思わないで、いつもの作業も安全確認を！