

水稲栽培基本情報（収穫）

基本技術を励行して消費者に「おいしいお米」を届けよう！

<http://www.pref.chiba.lg.jp/seisan/seiiku/index.html>

千葉県農林水産部
平成28年6月

■ 適期収穫～良品質米の生産のため適期に収穫しましょう～

収穫は、登熟状況を十分に観察し、帯緑色籾歩合15%の時にいきましょう。

（注：帯緑色籾数は生育中庸な10株から主稈と思われる茎の太い穂を選び、不稈籾を除いて数えます。図1参照）

なお、収穫期の目安は、出穂期（全穂数の40～50%が出穂した日）から「ふさおとめ」で33日前後、「ふさこがね」で37日前後、「コシヒカリ」で38日前後です。

早刈りでは青未熟粒、刈り遅れでは胴割米等が発生し、品質・食味を低下させます。

また、収穫した籾を3時間以上炎天下に放置しておくと、品質が低下します。収穫後は速やかに乾燥しましょう。

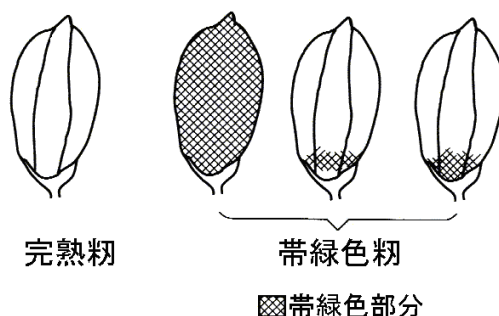


図1 帯緑色籾の見分け方
少しでも緑色の部分があれば、帯緑色籾として数えます。

■ 乾燥は丁寧に、仕上げ水分は適切に

高温による急速な乾燥や過乾燥等は胴割れ米を発生させ、品質・食味を低下させます。乾燥は平均毎時乾減率0.7～0.8%で行い、仕上げ水分は14.5～15.0%とします。

また、乾燥終了直後の、籾の温度が高い状態で籾摺りを行うと、肌ずれ米や胴割米を生じるので、十分に放冷し、温度を下げたから行いましょう。

■ 選別には1.8mm以上の網目

粒厚1.8mm以上の米は粗タンパク含有率が低く、おいしいお米です。粒が小さい米の混入は粗タンパク含有率を高める原因になるので、選別の網目は1.8mm以上にしましょう。

また、大粒が特徴の「ふさのもち」は、網目を1.9mm以上にしましょう。

■ 異品種混入の防止

異品種の混入を防止するため、品種切り替え時は、コンバイン、乾燥機、籾すり機等をていねいに清掃しましょう。