

令和2年度 作物栽培管理情報第1号

令和2年4月発行

大分県中部振興局 集落営農・農地活用班

令和2年産麦 収穫・乾燥作業

1) 適期収穫 ～天候に注意し、素早く作業しましょう！～

ポイント

- ・収穫適期は成熟期の2～4日後
 - ・成熟期の判定基準
 - (1) 茎葉及び穂首部分が黄化し、えい（麦のカラ）は枯れた状態
 - (2) 麦の粒は緑色が抜け、ツメあとがわずかに付き、ほぼロウくらいの固さ
- ※本年は暖冬で推移したため生育が早く、平年より収穫が10日前後早くなる見込みです。
- ・麦の水分が高い状態での収穫は、コンバインのこぎ胴の詰まり等の障害を招きます。収穫作業は麦の水分が25%程度まで下がってから行いましょう。
 - ・成熟期以降の降雨は、ヤケ粒（裸麦）・退色粒（小麦）等による品質低下の原因となります。

※収穫時の降雨を避けるため、成熟期前後の気象情報には十分注意し計画的な収穫作業を！



(参考) 収穫適期の圃場 (成熟期+2～4日) 品種 トヨノカゼ (裸麦)

2) 乾燥作業 ～収穫との一貫作業が品質向上の決め手！～

ポイント

- ・収穫後の麦は、速やかに適正水分（25%以下）とすることが重要です。
 - ・収穫後の「ムレ」による品質低下を避けるため、収穫後は速やかに乾燥しましょう。
- ※充てん率70%、35℃以下、急速な乾燥はしない！

3) 赤かび病発生圃場の収穫 ～混ぜないことが第一！～

ポイント

- ・たった1粒の混入で規格外となります。
- ・赤かび病が発生している圃場では
 - (1) 無事な部分との刈分け
 - (2) 区分乾燥を徹底しましょう。

