

小麦品種「きぬあずま」の収穫時期と外観品質

福島県農業試験場 相馬支場・種芸部

平成14年度福島県農業試験場試験成績概要

1 部門名

普通畑作物－小麦－収穫・乾燥・調製－品質・食味

分類コード 02－02－24270000

2 担当者

吉田直史・丹治克男・大和田正幸

3 要旨

収穫時期や乾燥法（自然乾燥：刈り取り後、茎ごと陰干した。通風乾燥：刈り取り後、茎葉ごと40℃で通風乾燥した。機械加熱乾燥：コンバイン収穫を想定して刈り取り後すぐ脱穀し粒を回転ドラムで回転させながら40℃で乾燥した。）の違いによる外観品質及び水分の推移を経時的に観察した結果、以下の知見が得られた。

- (1) 出穂後45日に刈り取った穂は、かなり緑色が残っていた。この穂を自然乾燥したものは緑色が抜け小麦色を呈したが、機械加熱乾燥したものは青未熟が見られた。
- (2) 出穂後50日に刈り取った穂は、緑色が抜けほぼ成熟期に近づいた。この穂を自然乾燥や通風乾燥したものは、粒張、色とも良好であった。一方、機械加熱乾燥したものに、やや青未熟が見られた他、割れた粒や細かい傷のある粒も見られた。
- (3) 出穂後55日に刈り取った穂は、完全に黄化していた。この穂を自然乾燥や通風乾燥したものは粒の黒ずみが見られた他、やや穂発芽も見られた。機械加熱乾燥したものは、穂発芽は見られなかったが、全体的に白味がかっていた。
- (4) 出穂後30日から雨よけ栽培した麦では、出穂後55日や60日になっても黒ずみや穂発芽は見られず、粒張り、色とも良好であった。
- (5) 茎葉水分は出穂後30～60日まで60～65%の範囲で推移し、登熟が進んでも茎葉水分の減少は少なかった。穂と子実の水分は同様なパターンで推移し、出穂後30日では66～70%だった水分が、同55日までは減少し続け33～34%になった。しかし出穂後60日でもその後の降雨の影響でほぼ55日の時と同じ水分であった。

4 その他の資料等

なし