

高品質を維持するための小麦の収穫適期幅

福島県農業試験場 種芸部・相馬支場
平成15年度福島県農業試験場試験成績概要
分類コード 02-02-24270000

部門名 普通畑作物—小麦—収穫・乾燥・調製、品質・食味

担当者 丹治克男・吉田直史・青田 聡

I 新技術の解説

1 要旨

小麦の収穫適期は成熟期から成熟期後4日頃までで、茎葉および子実の外観から判定可能である。

- (1) 外観品質および加工適性から見た収穫適期は、「きぬあずま」及び「ゆきちから」ともに成熟期から成熟期後4日頃である。
- (2) 収穫適期の判断は、麦の茎葉および子実の外観から判定可能である。成熟期には、まだ茎葉や穂・子実にやや緑色が残る、成熟期後4日には茎葉・子実ともに完全に黄化する。茎葉や子実に黒ずみが見られる時期には刈遅れとなる(図1、2、3)。
- (3) 高水分子実は通風乾燥温度が高くなるにつれ、退色が増加する。このとき、子実の発芽率は低下し、品質も低下する。

2 期待される効果

小麦新奨励品種「きぬあずま」および「ゆきちから」の適期収穫が図られ、県産小麦の品質が向上する。

3 適用範囲

県内の小麦生産地全域

4 普及上の留意点

- (1) 収穫時期が早い場合や成熟期前後の天候によっては子実水分が高くなるので、乾燥調製に当たっては温度の設定に注意する。
- (2) 収穫適期に降雨が予想される場合は早刈りとし、穂発芽粒の発生を防止する。

II 具体的データ等

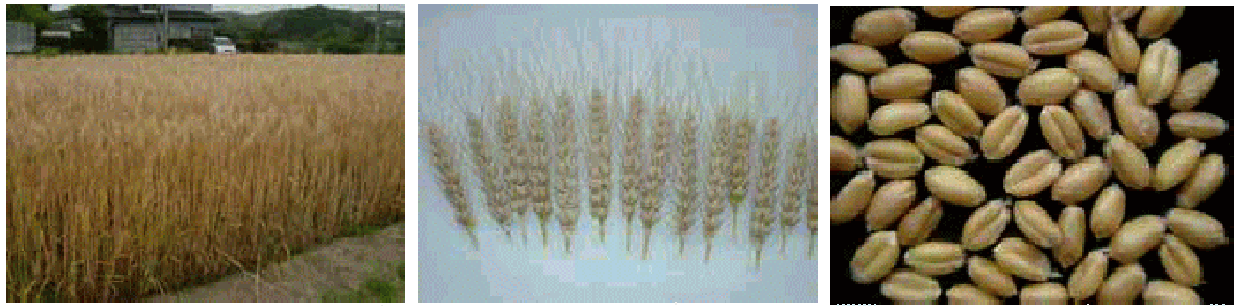


図1 収穫適期初期（成熟期）の状況 立毛（左図）・穂（中図）・子実（右図）



図2 収穫適期終期（成熟期後4日）の状況



図3 収穫適期後（成熟期後10日）の状況

表1 収穫期・乾燥方法と品質（相馬支場、2003年産）

乾燥方法	成熟期後 日数	青未熟粒 (%)	穂発芽粒 (%)	RVAの 最高粘度	検査等級
火力乾燥	-4	17.6	0	203	規格外
	0	0	0	253	1中
	4	0	0.2	215	規格外
	9	0	4.2	65	規格外
通風乾燥	-4	0	0	217	1中
	0	0	0	260	1中
	4	0	2.2	218	2中
	9	0	6.1	48	規格外

注 火力乾燥は、収穫直後に脱穀し、40℃の回転ドラム内で乾燥
通風乾燥は、収穫後茎葉ごと40℃の静置型乾燥機で乾燥

表2 通風温度と発芽率（2003年産）

通風温度 (℃)	発芽率 (%)
40	83.3
50	77.3
60	50.0
自然乾燥	87.3

Ⅲ その他

1 執筆者

丹治克男、佐藤 誠

2 主な参考文献・資料

なし