

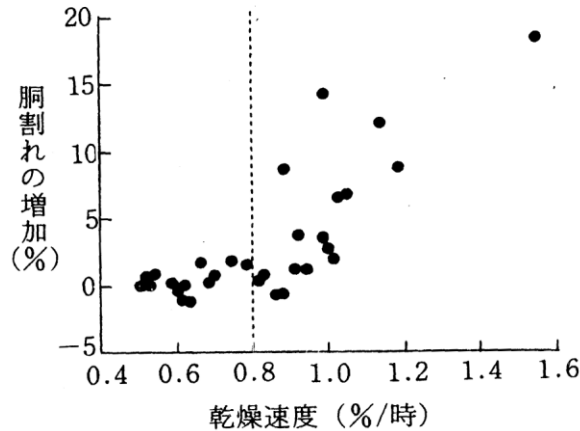
乾燥の失敗で食味・品質を落としては、もったいない！

ていねいな乾燥で胴割米防止！

高温が続いており籾水分の低下が早いため、立毛胴割れが発生しているほ場があるため、ていねいな乾燥で胴割米の発生を防止しましょう。

胴割米による格落ちが発生しているため注

- 毎時乾減水分が0.8%を超えると、胴割米の発生が多くなります。(初期水分が高いほど胴割れが発生しやすい)
- 刈り遅れた場合や収穫間際のフェーンなどで乾燥した日が続いた場合は、乾燥速度は毎時0.5%以下となるように送風温度を設定しましょう。
- フェーン時などは、籾水分のバラツキが大きくなります。この場合は、張り込み後に軽く通風乾燥したあと、夜間まで貯留して水分ムラを解消させてから乾燥しましょう。



乾燥速度と胴割れの増加の関係(平成3~5年、新潟農試)

等級検査は始まったばかりですが、ていねいな乾燥作業で防げたと思われる「胴割米」による格落ちが発生しているため、注意してください。

乾燥の仕上げ水分は14.5~15.0%！

- 乾燥機の送風温度が高いほど食味が低下します。
- 食味の低下を防ぐため、初期水分が高いほど低い温度で乾燥しましょう。

【食味が低下しない乾燥温度】

- 初期水分24%で50℃以下
- 初期水分28%で40℃以下

しっかり調製して整粒歩合80%以上の1等米

- 籾すりは、籾の温度が常温近くまで下がってから行いましょう。
 - ゴムロール間隔は0.8~1.2mmが基本です。登熟程度は毎年異なりますので、使用開始時期にしっかりロール幅を調節し、肌ずれ米の発生を防ぎましょう。
 - グレーダーの網目は1.90mm以上を使用し、適正な流量で調製しましょう。
- ※ 今年は一穂籾数が多い傾向のため、しっかり調製しましょう。

～ お知らせ ～

新潟県の放射性セシウム検査結果について、魚沼市産コシヒカリは早生同様に「検出されず」でした。

不明な点は農協営農センターまたは普及センターまでおたずねください
 携帯メール会員募集！タイムリーな稲作・気象情報を配信しています！登録方法は、営農センターへお問い合わせください！