

いちほまれ

いちほまれ速報 No.8

【刈取予測と今後の作業情報】

- 収穫目前！適期を見極め、刈取開始！！
- 適正な乾燥調製で品質・単収向上！！

JA福井県 福井基幹支店
福井農林総合事務所
福井地区いちほまれ研究会

8月中旬以降続いた長雨と日照不足の影響で、出穂期以降の「いちほまれ」の生育はやや遅れ気味の傾向にあります。まもなく、「いちほまれ」は刈り取りの時期を迎えますが、9月に入り一部の圃場では籾水分が落ちにくくなっているところも見られます。今後は、籾水分や青籾の残存率をしっかりと確認して計画的な刈取作業をお願いします。

1. 適期刈取

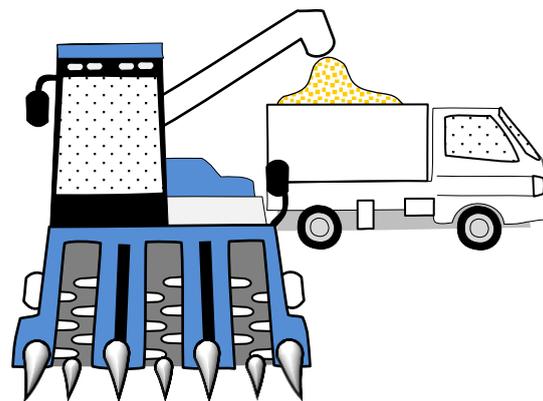
籾水分25%以下、青籾残存率15%を確認し、刈取を開始しましょう。降雨が続く場合は水分での判断が難しいので、青籾の残存率で判断しましょう。

【積算気温による収穫期予測】農業試験場

出穂後の積算気温
1030℃



移植日	出穂期	予測日
5月20日	8月5日	9月12日頃

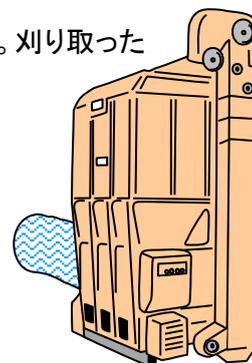


2. 乾燥調製

生籾は生きています。このため、急激な乾燥や無理な調製は品質劣化や食味低下を招きます。刈り取った籾は、順次乾燥機に張込み通風乾燥で生籾水分の均一化を行ってから乾燥しましょう。

【乾燥作業】

- ◆ 乾燥温度は上げ過ぎず、乾燥速度を毎時0.8%以下で行なう。
- ◆ 適正に乾燥されているか確認のため、一度乾燥を休止し籾水分を確認する。
- ◆ 乾燥ムラと胴割米粒の防止のため、3時間以上のテンパリング(休止)を行う。
※「テンパリング」とは穀粒内部の水分を拡散させ、穀粒全体の水分を均一化させることを言います。
- ◆ 仕上げ玄米水分は、14.5~15.5%とし、乾燥機停止前に確認する。

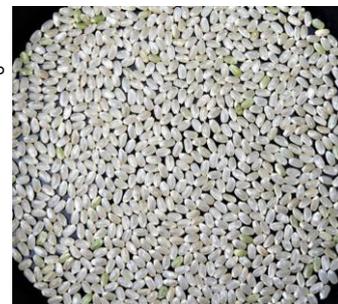


【調製作業】

- ◆ ライスグレーダーの網目は1.90mmを使用し、流量を抑えて未熟粒・青米を確実に除去する。
- ◆ 色彩選別機は1回がけで着色米を除去する。

【品質目標】

- ◆ 玄米水分14.5~15.5%
- ◆ 整粒80%以上
- ◆ タンパク質含有率6.4%以下



3. その他

いちほまれ生産者の各種提出物について

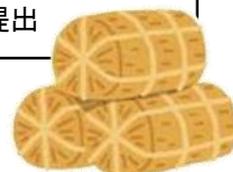
① いちほまれ生産・出荷実績報告および栽培日誌

- * 提出締切: 9月30日(金)まで
- * 提出先: JAまたは福井農林総合事務所

② いちほまれ玄米サンプル

- * 提出物: アルミ製サンプル袋一杯分(300g)
- * 提出先: 倉前出荷時にJAに提出

- 研究会で品質・食味等の分析を行い、生産技術向上のため研究会会員に対して分析結果を公表させていただきます。また、優良生産者表彰における優良生産者選定のためのサンプルとしても使用いたします。



適期管理で収量向上を目指しましょう。いちほまれ速報は『北部支店』が担当しました。