

## 大麦の収穫期の栽培管理（収穫・乾燥調製）について

東備農業普及指導センター

4月の平均気温は、平年よりかなり高く推移（和気町+3.1℃）したため、大麦の成熟期は平年より早まっています。また、出穂期以降は断続的にまとまった降雨が続いており、気象予報では今後も気温は高い傾向で、降水量は平年並から多い見込みです。

大麦の品質を確保するためには、適切な収穫や乾燥調製等の実施が重要になります。今後の気象情報に注意するとともに、次の対策を参考に適切な管理をお願いします。

### 1 適期における適切な収穫の励行

#### （1）適期収穫

- ・大麦の収穫適期の目安は別紙のとおりである（令和2年度、平成21年度試験成績主要成果（岡山県）より）。
- ・大麦は、成熟期の2～4日後頃を目安とする。
- ・天気予報に注意し、適期に速やかに収穫する。
- ・共同乾燥調製施設を利用している地域では、各ほ場の生育状況や登熟具合を把握しつつ、機械及び施設の処理能力にあわせた計画的な収穫を行う。

#### （2）被害麦（病害及び倒伏）の別刈り

- ・収穫時には場を確認し、赤かび病の発生が多い場合や、倒伏が見られた場合（子実が汚染されている可能性が高い）には、可能な限り、赤かび病や倒伏の被害を受けていない他の麦とは分けて収穫する。

#### （3）収穫、輸送時の注意点

- ・農機やコンテナ等には作物残渣等がないように清掃し、清潔に保つ。輸送にあたっては乾燥した状態のコンテナ等を使用し、急な降雨による水濡れ防止のために覆い等をする。

### 2 適切な乾燥・調製の実施

#### （1）収穫後の速やかな乾燥の励行

- ・収穫後、適切な水分まで乾燥する間にかび毒が産生される場合がある。このため、収穫した麦は可能な限り速やかに乾燥調製施設に搬入し乾燥させる。乾燥まで一時貯留する場合にも、通風などにより水分を低下させる。やむを得ず高水分状態で収穫された麦は仕分けて乾燥調製を行う。

## (2) 荷受け時の仕分けの徹底

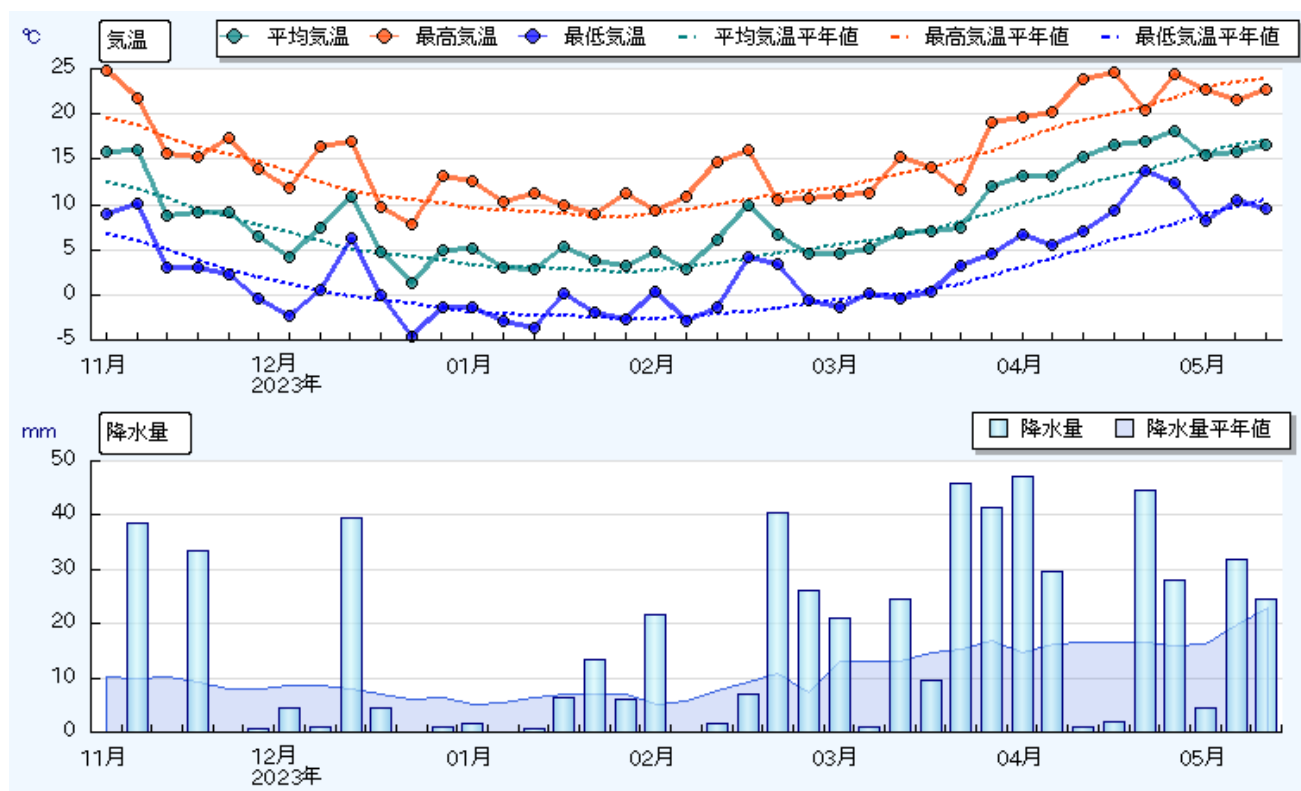
- ・乾燥調製施設では、荷受け時に必ず赤かび被害粒のチェックを行い、被害の程度に応じて、被害を受けていない麦とは別に貯留、乾燥するなど仕分けを徹底する。

## (3) 適切な調製の実施

- ・赤かび病被害粒は粒厚が薄く、また比重が軽い傾向があることから、乾燥調製施設では粒厚選別や比重選別を実施する。

※ 麦類のデオキシニバレノール、ニバレノール汚染の予防及び低減のための技術指針  
(令和5年3月、農林水産省)より引用、改変

## 〈和気町の気象データ（R 5年 11月～）〉



## スカイゴールデン適期収穫開始チャート

<p><b>成熟期 3 日前</b>  子実水分：33% 穂首角度：約10～15°  等級：規格外  出穂からの平均気温の積算：約600℃  芒は薄い褐色。穂は全体的に薄い褐色だが、一部の基部には緑色が残る。穂首節間は薄い褐色でやや弾力がある。穂首の湾曲はあまりない。粒は薄い褐色で、腹側に黄緑色が残るものもある。一部爪跡がつくものがあり、切断できる。</p>	<p>穂の状態</p>  <p>収穫直後</p>  <p>乾燥後</p> 	<p>立毛状況</p> 
<p><b>成熟期</b>  子実水分：26% 穂首角度：約30～40°  等級：大粒 1 等  出穂からの平均気温の積算：約650℃  芒は薄い褐色で、穂はすべて緑色が抜けて薄い褐色である。穂首節間は薄い褐色でやや弾力がある。穂首の湾曲が始まり、全体の8割が30°程度以上。粒は薄い褐色で表面はなめらかで、爪跡がわずかにつき、蠟（ろう）程度の硬さで、切断できる。</p>	  	
<p><b>成熟期 2 日後（収穫適期）</b>  子実水分：22% 穂首角度：約45～55°  等級：ビール等外上  出穂からの平均気温の積算：約690℃  芒、穂及び穂首節間は薄い褐色である。穂首の湾曲が目立ち、全体の8割が45°程度以上。粒は薄い褐色で表面はなめらか。爪跡がわずかにつき、ほぼ切断できない。</p>	  	
<p><b>成熟期 4 日後（収穫適期）</b>  子実水分：19% 穂首角度：約70～80°  等級：ビール等外上～ビール 2 等  出穂からの平均気温の積算：約730℃  芒、穂及び穂首節間は薄い褐色である。穂首の湾曲が進み、全体の8割が70°程度以上。粒は薄い褐色で、腹側にはしわが目立つ。粒は硬く、爪跡がつかず、切断できない。</p>	  	