

●コンバイン・乾燥調整機の点検と掃除について

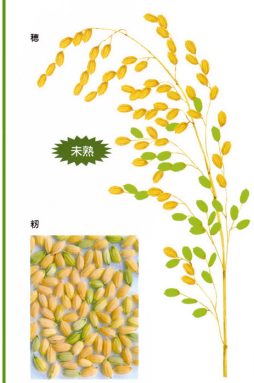
間もなく収穫期を迎えるにあたり、コンバインや乾燥調整機類の点検と掃除を実施しましょう。掃除が十分出来ていないと、異品種や、コクゾウムシ・メイガなどの貯蔵害虫が玄米に混入する恐れがありますので必ず掃除を行ってください。

●収穫・調整


出穂してから約40日前後で稲刈りとなります。近年では、高温の影響により収穫時期が早まっておりますので刈り遅れとならないよう注意しましょう。

適期刈り取りで上位等級を目指そう


※圃場内でパラツキがありますので、平均的な穂を何本か抜き取りましょう。不稔籾を除き青味籾が10%～15%になった時が収穫適期です。



未熟
青味籾30%



収穫適期
青味籾10%～15%



刈り遅れ
青味籾3%

●葉が緑色の状態でも、穂は十分に熟れている場合があるので、収穫の際は、穂の色を見て刈り遅れとならないよう注意しましょう。

●収穫の目安は、青味籾が1割～1割5分程度です。

1. 雨や雨降り直後、朝露のある状態での収穫は避ける。
2. 生籾をコンバイン袋に入れたまま長時間放置しない（ヤケ米の発生）。
3. 乾燥初期は通風で予備乾燥を行ってから本乾燥を行う。
4. 水分は、適正範囲内となるよう注意する。
5. 調整はロール間隔に注意し、籾の混入、肌ずれ粒を起こさない。
6. 網目は、うるち米（コシヒカリ・きぬむすめ・つや姫）は1.9mm
うるち米（ハナエチゼン・その他）は1.9mm
もち米1.85mm
酒米2.0mmとする。
7. 米袋の皆掛け重量が30.6kgから30.5kgへ量目変更になります。

※乾燥の際には、過乾燥とならないよう十分に注意をしてください！

●米のトレーサビリティ（生産履歴OCR）の提出について

生産履歴が確認された米について「JA米」として区分販売がおこなわれます。生産履歴の記帳を必ず実施し、履歴の提出をお願いします。

- ① 生産履歴OCRを配布しております。（7月外勤日）
- ② 生産履歴OCRを米の出荷5日前までにJAに提出してください。
（ライスセンターを御利用される方は、もみの受入れ5日前には、提出してください。）