

売れる米技術情報(品質向上緊急情報) 平成20年9月11日 J A に い が た 南 蒲

～ なんかん米 光る粒張り 粒ぞろい ～

○検査結果情報

9月8日(月)なんかん米の初検査が管内4ヶ所でおこなわれました。こしいぶき、ゆきん子舞等のうるち米が主な受検品種で1等米比率は74.5%(加工用米を除く全体)となりました。

(3,400袋/受検袋数)

<品質概況>

○こしいぶき・・・充実度良好だが、一部カメムシによる着色粒の発生と青未熟粒の混入による格落が発生しています。

○ゆきんこ舞・・・粒が大きく、充実度良好。カメムシ被害粒の混入が多く格落の要因となっています。

コシヒカリは、 適期収穫と適正調製で 品質確保!

1. 適期収穫 ～高品質・良食味米生産に不可欠条件～

- 1) 刈取り適期見本版(コシヒカリ)により、平均的な穂をいくつか載せて比較し適期を判断しましょう。
- 2) 刈遅れると胴割れの発生が多くなることが懸念されますので、籾の黄化率に十分注意しましょう。(必要以上に遅らせない)

【積算気温による収穫適期の目安】

品 種	田植時期	出穂期	収穫適期	収穫適期幅の目安
コシヒカリ	5月5日頃	8月5日頃	9月14日頃	9月12日～16日
	5月10日頃	8月8日頃	9月17日頃	9月15日～20日

※収穫適期は積算温度1,000℃に達する日

2. 適正調製 ～籾混入や未熟粒で等級を落とさない～

今年は9月に入ってから降雨による倒伏や登熟の不揃いにより、未熟粒の混入が多くなることが予想されますので、1.9mmのふるい目と丁寧な調製で1等米に仕上げましょう!

詳しくはJ A 営農センターへ