

## ●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、異物、異品種、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下さい。

## ●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

※圃場内でバ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	収穫適期	刈り遅れ
 青味籾30%	 青味籾10%～15% <small>不稔籾は除く</small>	 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。

## 収穫・乾燥・調整の注意点として

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. 乾燥機へ搬入後、本乾燥を行うまでは通風で管理し乾燥機内のムレを防止する。
4. 籾摺り機のロール間隔を調整し、籾の混入、肌ずれ粒を起こさないよう注意する。
5. 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、つきあかり）、もち米1.85mm 酒米2.0mmとする。
6. 米袋の皆掛け重量が30.5kgとなります。

※乾燥の際には、過乾燥とならないよう十分に注意して下さい！

## ●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しまね米」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に提出して下さい。  
（ライスセンターを御利用される方は、もみの受入れ前には、提出して下さい。）