

生産者の
皆さまへ

良質米の総仕上げ！ 適期刈取と適正乾燥を！

胴割れに注意！



刈遅れや過乾燥が
原因で胴割粒の発
生が多くなっていま
す。



炊飯するとベチャつき
や炊きムラが発生し、
ご飯の評価が下がって
しまいます。

混米防止の徹底！

- 生産履歴記帳は最後まで行い、必ず提出しましょう。
- コンバイン、乾燥調製機、粳摺り機はこまめに清掃しましょう。
- 乾燥調製や袋詰め時には、必ず品種を確認し、混米を防止しましょう。

収 穫



1 機械類

- 品種の切り替え時には、機械清掃により異品種混入(コンタミ)を避けましょう。

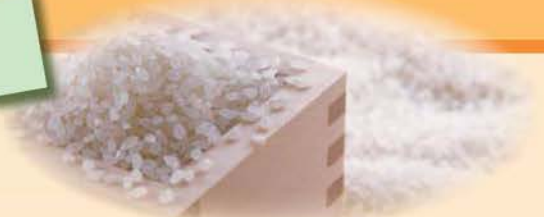


2 収穫

- コンバインでは**青味粉率5%**、バインダーでは**青味粉率10%**が収穫適期です。
- 収穫が早すぎると、未熟粒や青米が増加します。
- 収穫が遅れると、米の光沢が無くなり、胴割粒、発芽粒、茶米が増加し品質が低下します。 ※成熟期以降、収穫を遅らせても収量は増加しません。

早すぎると...	青米、未熟粒の増加 やせ米の増加	品質低下 収量低下
遅すぎると...	胴割れ・穂発芽など増加 穂からの落下粒増加・倒伏の危険	品質低下 収量低下

乾 燥



1 機械類

- コンバイン収穫物は変質(発酵)しやすいので、刈取後**4時間以内に通風乾燥**を必ず行いましょう。
- 急激な乾燥は、胴割れ、乾燥ムラ、品質・食味の低下、碎米の増加につながります。**乾燥はゆっくり**行いましょう。

2 水分調整

- 過乾燥は胴割れの発生や食味低下につながり、高水分は品質劣化が早まります。適正水分に調整しましょう。

適正水分 **14.5%**

3 重量

- 1袋の皆掛重量(袋を含めた重量) **30.5kg**を守りましょう。