

食味ランキング特A奪還を目指しましょう!

本年の生育状況

田植時期である5月初旬については強風や低温の日があり、顕著な活着遅れや生育障害が発生しました。その為、5月上旬移植の圃場ではその後の生育が明らかに遅れ、茎数が少なく推移したと考えられます。

梅雨入りについては観測史上2番目の早さとなる5月16日頃であり、「いもち病」の感染が懸念されましたが、一部圃場で発生したもの、全体的には発生は少ない状況となりました。今後、梅雨明け以降の気温については高温・高日照が続いている為、水管理や生育管理など注視する必要があります。

胴割米対策

梅雨明け以降高温が続き、胴割米が発生しやすい気象状況となっています。今後も高温が続くと予想される為、品質低下要因となる胴割米が多発する恐れがあります。

伊賀米の高い品質を確保するため、胴割米発生防止対策の徹底を図りましょう。

- 早期落水はしない。(落水の目安は収穫7日前)
- 乾燥機での急激乾燥(高温)は行わない
- 刈遅れしない。

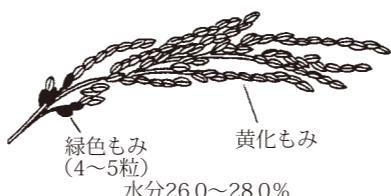
茶米対策

茶米とは粒の表面が茶褐色になるもので、その発生要因は主に刈り遅れが原因になります。適期刈取を順守し良質米を目指しましょう。

刈取りの目安

- 刈り取りの適期は穂の基部に緑色もみが4~5粒です。(水分の目安: 26~28%以下)

早生	コシヒカリ キヌヒカリ	出穂後35日程度
中生	みえのゆめ	出穂後35~40日



- 刈り遅れによる被害粒の発生に注意しましょう。

- ・刈り遅れると……玄米の光沢が悪く、茶米や胴割粒が増加し、穂発芽などの被害粒も多くなり、品質が低下します。

※上記目安を参考に適期刈取をお願い致します。

※水分がわからない方は、営農経済センター・グリーンショップまで粉(少量)をご持参下さい。

伊賀米栽培管理記録の提出を!!

地場出荷者の方……検査申請と同時に営農経済センター又は支店・グリーンショップへ提出
施設利用者の方……粉搬入時の5日前までに営農経済センター又は支店・グリーンショップへ提出

※「安全・安心！伊賀米产地システム」チェックリストの記入・提出もお願いします。

乾燥作業のポイント

- 初期水分が高いほど送風温度を下げる。
- 毎時乾燥率(1時間の乾燥速度)は0.8%以下で仕上げ、水分14.5%を目標とする。
- 乾燥機内の水分ムラと胴割れ防止の為に、半乾燥(水分18%程度)後、適宜乾燥機を止め、数時間以上放置(テンパリング)してから仕上乾燥を行いましょう。

※前年産において過乾燥(14.0%以下)・水分加算(15.0%以上)の方は乾燥作業に十分注意頂きます様お願いします。

調製作業のポイント

- 粉摺り
 - ・適切な水分(肌ずれ防止)
 - ・ロールの間隔調整(粉混入防止・肌ずれ防止)
 - ・粉の温度(高温時の粉摺り禁止・十分放冷する)
- 米選機(ライスグレイダー)
 - ・L網目以上(L: 1.85mm, LL: 1.90mm)
 - ・規定範囲内流量調整
- 袋詰め
 - ・仕上げ水分の確認
 - ・皆掛重量(袋込み) 30.5kg

異物・異品種混入防止のために

- ・異物混入が無いように乾燥調製される前には、必ず清掃と点検をして下さい。
※乾燥調製後の玄米を必ず確認をして下さい!!
- ・小麦生産者の方は、刈取り前には必ずコンバイン・乾燥機の清掃を行って下さい。
※小麦が混入するとライスセンター・カントリーエレベーターの荷受ができません!!

粉混入防止のために

- ・粉混入が無いように粉摺りされる前には、必ずロールの間隔調整と点検をして下さい。
- ・硬化したロールは脱皮率が低下するため、確認してください。
※乾燥調製後の玄米を必ず確認をして下さい!!

異臭米・量目不足防止のために

- ・異臭米防止のために乾燥作業は慎重に行い、乾燥機の不完全燃焼に注意しましょう。
また、乾燥機周辺は清掃し、異臭の原因を作らないようにしましょう。
- ・量目不足が発生しないよう作業前には秤等の点検を実施しましょう。
(皆掛重量 紙袋 30.5kg うるち米フレコン 1,092kg)
- ・秋の収穫作業に伴う油類(灯油・軽油など)を使用する際は室内の吹きこぼれが無いよう特に注意してください。
油類吹きこぼれ等が発生した場合、米に油類の臭いが付着し、異臭米の原因となる場合があります。もし発生した場合はすぐに清掃を実施し、室内換気を行った上で作業を行ってください。

※ライスセンター及びカントリーエレベーターは土日が混雑が予想される為、平日の利用をお勧め致します。

●水稻刈り取り後の土壤診断をお薦めします！

土壤診断の処方箋を参考に土壤改良材を施用することにより「伊賀米定義」土づくり要件達成となります。

土壤診断により、土壤の性質を充分理解して適切な土壤改良と施肥により「伊賀米」の品質向上を図りましょう。

- ※土壤診断は事前に申込が必要となります。(混乱を避けるため)
- ※水稻・麦・大豆の土壤診断についての診断料については無料となります。

●食味分析の実施

令和3年産米の食味分析を実施致しますので、希望の方は最寄りの営農経済センターまでお問い合わせください。
9月・10月受付分については、料金は無償ですので、是非ご利用下さい。(但し、JA出荷者に限る)

☆食味分析…玄米サンプルは約500g準備いただき、住所・氏名・品種を記入下さい。尚、玄米サンプルはお返しませんので、ご了承下さい。

※採取方法等の詳細は最寄りの営農経済センターまでお問い合わせ下さい。

食味を低下させない送風温度

初期水分	26%	30%
送風温度	48°C	35°C