

令和 8 年度麦類情報 第 2 号

令和 8 年 6 月 4 日 発行

福島県会津農林事務所喜多方農業普及所

栽培のポイント○適期収穫○乾燥・調製

1 適期収穫

- ・ 登熟日数は概ね出穂後、小麦で 40 日～45 日、大麦で出穂後 35 日～40 日です。
- ・ 収穫適期は子実水分が小麦で 30～35%、大麦で 35%以下となる成熟期の 3～5 日後で、コンバインでの収穫が円滑に精度良く行える時期です。また、大麦では全体の穂首が湾曲した頃が収穫適期の目安となります。
- ・ コンバインのこぎ胴回転数は 400～450rpm 程度の低速で作業しましょう。
- ・ 麦類の収穫期は梅雨の時期と重なることが多いため、成熟後の刈り遅れの時に降雨が続くと穂発芽が発生しやすく、品質低下の原因になるため、適期に刈り取りを実施しましょう。

表 1 成熟期の判断について

成熟期の判断ポイント
黄緑色の穂及び茎がない状態
子実を指でつぶして乳汁が出ない状態
子実がロウ状の堅さ（水分 40%前後） （爪の跡が子実に残る程度）になった状態



図 1

小麦「夏黄金」登熟の様子



図 2

大麦「小春二条」登熟の様子

2 乾燥・調製

- ・ 乾燥・調製は、麦類の加工適性に大きく影響します。
子実の初期水分が高く、送風温度が高いほど加工適性は低下し、大麦は硬質粒の発生・白度の低下を引き起こして、発芽率が低下します。
- ・ 水分 30%以上の場合は送風温度を 40～50℃程度の低温で行い、乾燥が進んで水分が低くなるにつれて次第に温度を上げて乾燥する二段乾燥を行いましょう。
- ・ 子実水分が 20%程度になれば 60～70℃の高温で送風乾燥しても加工適性や精麦適性、発芽率はほとんど低下しません。

表 2 麦類の適正子実水分及び調製ふるい目

	子実水分	調製ふるい目
小麦	12.5%	2.4 mm以上
大麦	13.0%	2.5 mm以上

熱中症等対策声かけ期間：令和 8 年 7 月 1 日～9 月 30 日

こまめな休憩を取り、水分・塩分補給を行いましょう！

○本情報の内容や麦類に関するお問い合わせはこちらへどうぞ。

会津農林事務所喜多方農業普及所 TEL：0241-24-5743