

こむぎ通信

令和5年 第4号

刈遅れは穂発芽等の品質低下を招きます。
 天気に注意し、適期収穫に努めましょう。
 令和5年産の収穫適期は、7月4日から10日頃となる見込みです。

1 気象と生育状況

(1) は種後の気象状況 (十和田市アメダス)

平年より気温が高く、降水量は平年並かやや少ない。

図-1 気温と降水量

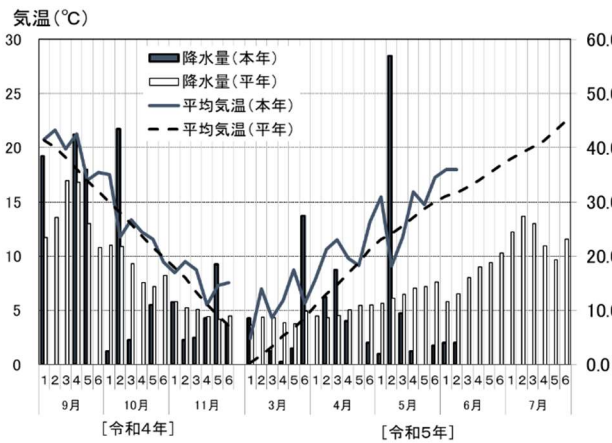
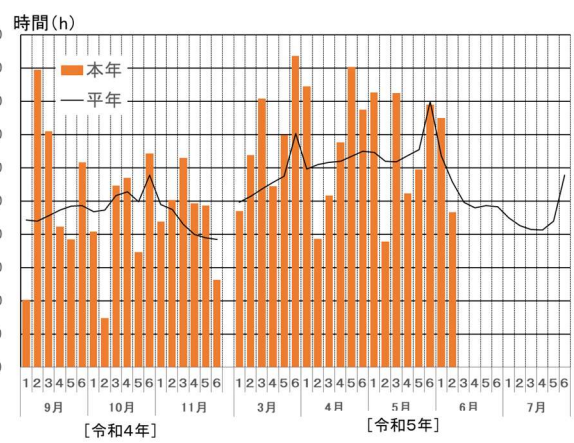


図-2 日照時間



(2) 生育状況

県生育観測ほの出穂期は5月16日(平年比6日早)で開花期は5月24日(平年比5日早)だった。

県生育観測ほの生育は、草丈、茎数ともに平年を上回った。

表-1 生育調査結果

品種:ネバリゴシ

地点名	年度	生育ステージ					
		は種期	幼穂形成期	止葉抽出期	出穂期	開花期	成熟期
県生観 十和田市 相坂	本年	10月6日	3月23日	5月4日	5月16日	5月24日	(7月4日)
	平年	9月27日	4月2日	5月9日	5月22日	5月29日	7月8日
	比・差	9日遅	10日早	5日早	6日早	5日早	
地区生観 十和田市 赤沼	本年	9月27日	3月23日	5月4日	5月14日	5月21日	(7月2日)
	平年	9月28日	4月3日	5月12日	5月18日	5月29日	7月8日
	比・差	1日早	11日早	8日早	4日早	8日早	
地区生観(晩播) 十和田市 相坂	本年	11月2日	4月5日	5月7日	5月17日	5月25日	(7月4日)
	平年	10月27日	4月11日	5月12日	5月20日	5月27日	7月7日
	比・差	6日遅	6日早	5日早	3日早	2日早	

地点名	年度	11月20日		4月10日		5月10日	
		草丈(cm)	茎数(本/m ²)	草丈(cm)	茎数(本/m ²)	草丈(cm)	茎数(本/m ²)
県生観 十和田市 相坂	本年	13.7	486	22.7	1746	63.3	1008
	平年	18.0	960	17.0	1273	48.2	841
	平年比	76	51	133	137	131	120
地区生観 十和田市 赤沼	本年	21.0	476	25.0	812	65.8	469
	平年	19.0	742	16.2	823	50.4	571
	平年比	111	64	154	99	131	82
地区生観(晩播) 十和田市 相坂	本年	7.1	157	16.2	357	48.9	450
	平年	8.2	351	12.7	656	45.4	849
	平年比	86	45	128	54	108	53

※ 平年値は、十和田市相坂が平成14～令和4年産、十和田市赤沼が平成19～令和4年産、十和田市相坂(晩播)が令和2年～令和4年産の平均値

※ 止葉抽出期の平年値は、十和田市相坂が平成27～令和4年産、十和田市赤沼が令和元～令和4年産の平均値

2 病害虫発生状況

うどんこ病の発生は平年より多く、上位葉でも発生がみられる。
その他病害虫の発生は全般的に少ない。

3 収穫の目安

収穫適期は、出穂後の積算気温で830～950℃、出穂後の日数で51～55日が目安となる。
十和田アメダスから推測する刈取適期は、5月16日に収穫したほ場で、7月4～10日頃である。気象庁の長期予報では今後も気温は高い予報となっており、ほ平年より収穫が早まる見込み。場の状態を確認し、収穫が遅れないよう注意する。

表-2 出穂日から積算した令和5年産の収穫適期

出穂日	収穫適期の見込み (気温が平年並の場合)
5月14日	7月2～8日
5月16日[県生育観測ほ]	7月4～10日
5月18日	7月6～12日

※6月12日以降は十和田アメダス平年値を利用して積算

4 収穫・乾燥の注意点

(1) 収穫

- ① 収穫が早すぎると未熟粒が多くなり、遅すぎると黒かび病や穂発芽の発生により著しく品質が低下するため、適期に収穫する。
- ② 収穫作業は、ほ場毎の成熟状況を確認して、子実水分が30%以下（穂を手でもむと脱粒しやすく、子実は爪で割れにくい状態）になった頃をめぐりに行う。また、露のある早朝や夕方の作業を避け、気温が上がる8:00～16:00の作業が望ましい。
- ③ 倒伏や穂発芽した小麦は、別の小麦と混合すると全体の品質を低下させるため、可能な限り別刈り、別乾燥、別調製に努める。



図-3 収穫適期の小麦

表-3 各熟期における茎葉、穂及び子実の状態と子実水分

区分	茎葉	穂	子実	子実水分
乳熟期	下位葉が枯死、上位葉は緑色	黄緑色	指でつぶれる	40%以上
黄熟期	上位葉の1～2枚が緑色	黄色	ゴム状でつぶれない	31～39%
完熟期 (収穫適期)	完全に黄色	脱ぶしやすい	蠟状で爪で割れにくい	21～30%
枯熟期	黄褐色～褐色	容易に折れる	爪が立たない程度に固い	20%以下

(2) 乾燥

収穫後に長時間放置すると熱損粒や異臭麦の発生原因となり、品質低下を招くため、収穫後4時間以内に乾燥機に入れる。また、搬入後の速やかな乾燥のため、適正な子実水分での収穫に努める。