

# 高品質な宮崎米生産に向けて 適期収穫及び適正な乾燥・調製を徹底しましょう！！

令和7年7月 宮崎県産米改良協会

## ○ 適期収穫のポイント

- ・ 収穫適期は全粒の**80%～90%**が黄化した時期です。(図1)
- ・ 早刈りでは、**高水分**、**青未熟粒**の増加により品質が低下します。
- ・ 適期を過ぎると、**胴割米**、**茶米**が発生しやすくなります。
- ・ 食味低下防止のためには、収穫適期の±5日以内での収穫を心がけましょう(図2)

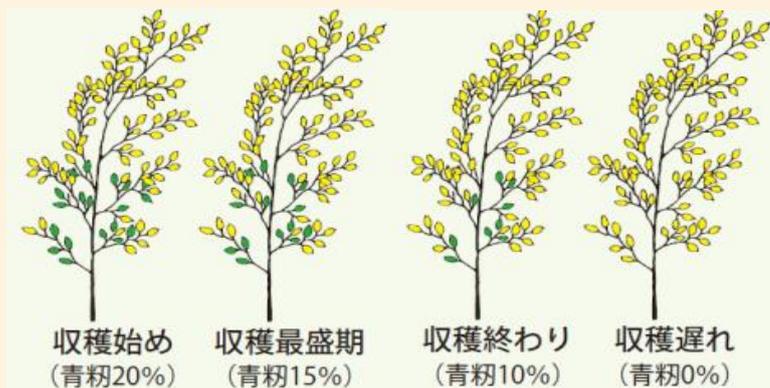


図1 収穫適期の稲穂

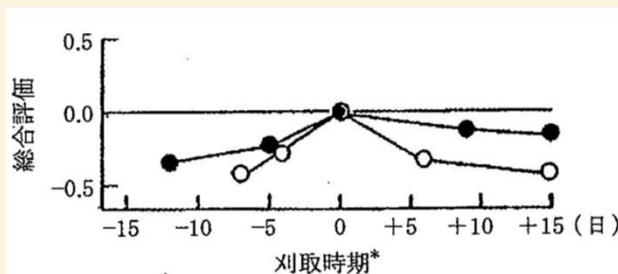


図 3.15 刈取時期と食味との関係  
●：コシヒカリ，○：日本晴．食味の基準米：各品種の成熟期刈．\*：成熟期を中心とした日数

図2 刈取時期と食味との関係

「作物生産からみた米の食味学」から引用

## ○ 乾燥・調製のポイント

- ・ 収穫まで大切に育てたお米の食味を決めるのは**乾燥・調製作業**です。
- ・ 乾燥に失敗したお米は、食味や品質の低下に繋がります。
- ・ 特に、**高温での急激な乾燥**や**過乾燥**には、十分注意しましょう。

対策  
1

### 水分計の調整

使用前は必ず水分計を  
**点検・調整**しましょう。

対策  
2

### 乾燥機の水分設定

乾燥機の設定を**15%**にして、終了後、  
必ず水分計で測定し、再調製しましょう。

対策  
3

### 乾燥速度

乾燥速度は**0.8%/時間以下**  
※過度の送風も過乾燥の原因

対策  
4

### 乾燥温度

**40℃以下**で乾燥しましょう。  
※高温乾燥は乾燥ムラや胴割粒発生の原因



### 【胴割米】

- ・ 高温での乾燥、急激な乾燥により発生が助長されます。
- ・ 精米時に粒が砕け精米歩留まりが著しく低下します(精米業者が嫌う米)。
- ・ 炊飯時に粒がぐずれ食味低下の大きな原因となります(ベタつきは食味評価低下)。
- ・ 市場からのクレームが多く販売競争力が低下します(売れ残る米)。

食味評価の低下

詳細については、最寄りの農業改良普及センターやJAにお問い合わせ下さい。