

酒造好適米「ひたち錦」の収穫適期判定法

みんなで進めよう
茨城農業改革

農業総合センター農業研究所

日本酒醸造用としての「ひたち錦」は通常のお米以上の高品質生産が求められており、千粒重25.5g以上、心白発現率80%以上、白米粗タンパク質含有率6.4%以下、調製水分15.0%を品質目標としています。高品質生産のためのコンバイン収穫適期の目安は出穂後日数42～47日程度、帯緑率約16～12%、成熟期～成熟期後5日頃とします。

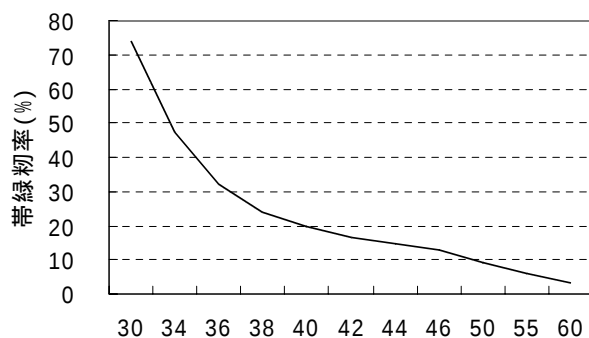


図1 出穂後日数別帯緑率

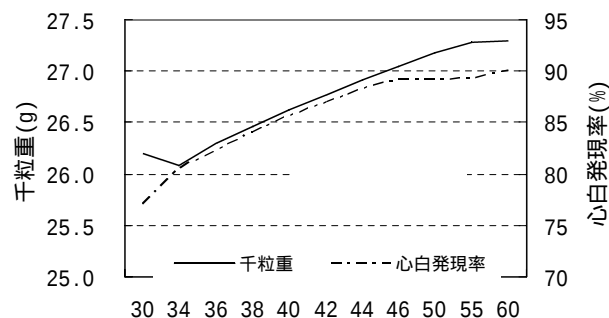


図2 出穂後日数別千粒重・心白発現率



図3 出穂後日数別白米粗タンパク質含有率

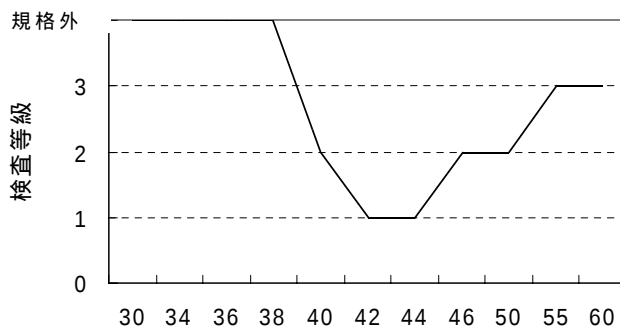


図4 出穂後日数別検査等級

○適期収穫の注意点

- 1) 収穫適期を正しく判定できるように、正確な出穂期の把握に努めてください。
- 2) 帯緑率は極僅かな緑色も帯緑率としていますので、現地においては、帯緑率を過小に判定して早刈りにならないように注意します。
- 3) 年により出穂後日数と収穫適期には2～5日程度の誤差がありますので、収穫適期の判定は収穫作業前に帯緑率を調査するなど総合的に判断して下さい。



高品質な「ひたち錦」の玄米

適期収穫で以下の品質が得られます(試験結果)。

- 1) 千粒重: 約27g
- 2) 心白発現率: 88%以上
- 3) 白米粗タンパク質含有率: 6.3～6.2%
- 4) 未熟粒率: 約7～6%
- 5) 胴割れ率: 約0.5%
- 6) 穂発芽: なし
- 7) 検査等級: 1、2等

問い合わせ先: 農業研究所作物研究室 電話 029(239)7212