

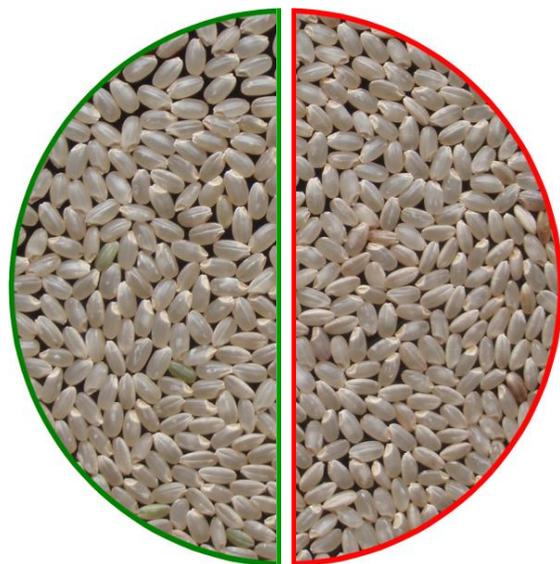
玄米の外観品質から見た 「きぬむすめ」、「にこまる」の収穫適期



早刈りによる青未熟粒の残存（にこまる）

※出穂後積算気温

左 800℃(早刈) 右 1,100℃



遅刈りによる白未熟粒、胴割粒の増加
（きぬむすめ）

※出穂後積算気温

左 1,000℃ 右 1,300℃(遅刈)

開発のねらい

現在、岡山県では「きぬむすめ」や「にこまる」の作付けが拡大しています。新しい品種でもあり、青未熟粒が混じるなど、玄米の外観品質にバラツキが見られます。このため、外観品質が良好となる収穫適期が判定できる指標を策定しました。

新技術の概要

- 「きぬむすめ」の収穫適期は、出穂後の積算気温で950～1,100℃、この時期の青味粉率は25～10%、粉の含水率は27～23%です。
- 「にこまる」の収穫適期は、出穂後の積算気温で1,000～1,200℃、この時期の青味粉率は20～6%、粉の含水率は26～22%です。
- 両品種とも、この時期より早く収穫すると青未熟粒が多くなり、収穫が遅れると胴割粒や白未熟粒が多くなります。特に、粉の含水率が21%を切ると胴割粒が急増します。

活用場面

「きぬむすめ、にこまる」の品質が向上し、生産者の所得向上と、本県産米の有利販売に役立ちます。