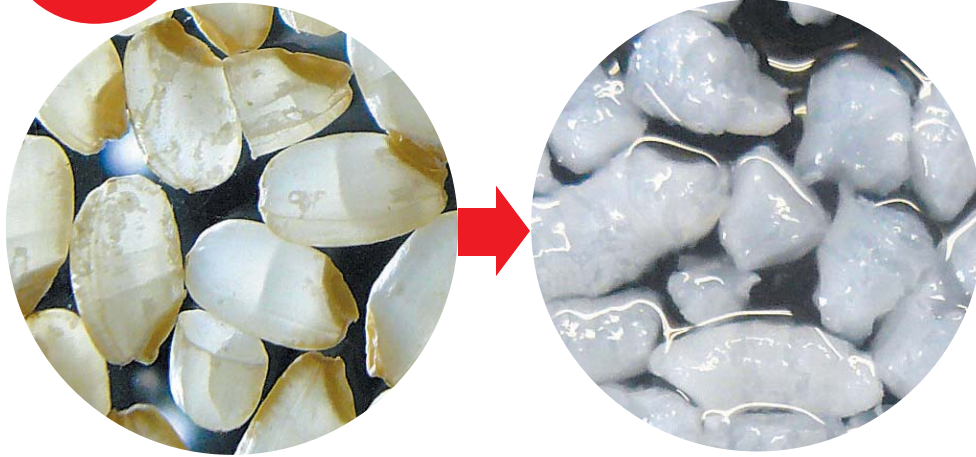


生産者のみなさまへ

良質米への総仕上げ！ 適期刈取と適正乾燥を！！

注意点 1

胴割れに注意！



- 温暖化の影響により、未熟粒や胴割れ粒の発生が多くなっています。
- ご飯にするとベチャつきや炊飯ムラが発生し、お米の評価が下がってしまいます。

注意点 2

混米防止の徹底！

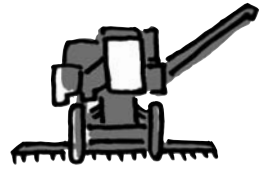
- 生産履歴記帳は最後まで行い必ず提出しましょう。
- コンバイン、乾燥調製機、籾摺り機はこまめに清掃しましょう。
- 乾燥調製や袋詰め時には、品種やロットを確認し、混米を防止しましょう。

コンバイン等の機械の
確実な清掃により、
混米を防止しましょう。

収穫

1. 機械類

- 機械を扱う前や品種の切り替え時には、取扱い説明書をよく確認し、コンバインの清掃を行いましょ。う。
- コンバインおよび乾燥機の処理能力を把握して、無理のない作業計画を立てましょ。う。



2. 収穫

- コンバインでは**青味粉率5%**、バインダーでは**青味粉率10%**が収穫適期です。
- 収穫が遅れると、米の光沢がなくなり、胴割米、穂発芽米、茶米が増加し品質が低下します。



早すぎると…	青米、未熟粒の増加	品質低下
	やせ米増加	収量低下
遅すぎると…	胴割れ・穂発芽など増加	品質低下
	穂からの落下粒増加・倒伏の危険	収量低下

乾燥

1. 乾燥

- 生脱穀およびコンバイン収穫粉は変質（発酵）しやすいので、刈取り後**4時間以内に通風乾燥を必ず行いましょ。う。**
- 急激な乾燥は、胴割れ、乾燥ムラ、品質・食味の低下、碎米の増加につながります。**乾燥はゆっくり行いましょ。う。**

2. 水分調整

- 過乾燥は胴割れの発生や食味低下につながります。また、高水分は品質劣化が早まります。適正水分に調整しましょ。う。**(適正水分14.5%)**



3. 重量

- 1袋の皆掛重量（袋を含めた重量）**30.5 kg**を守りましょ。う。



注意



近年、異物混入と合わせてい品種混入も大きな問題となっています。
品種が切り替わる際には十分注意し清掃を行いましょ。う。
(うるち米へのもち米混入、もち米へのうるち米混入などは特に注意しましょ。う。)