



# 稻穂ニュース



大島農機株式会社

2023.08.17

## 1. 乾燥を上手に仕上げるために…

近年全国的に猛暑・集中豪雨等の異常気象が多発しております。気象条件によっては「胴割れ米」の発生、低温・高温障害による「未熟米多発」「シラタ」も予想されます。「雨で濡れている糀」「水分バラつきの多い糀」は通風乾燥を行い、「胴割れ米」「乾燥ムラ」を出さないようにして下さい。



2023年産つきあかり（高温障害が見られます）

## 2. シーズン当初の乾燥方法 ワンポイントアドバイス

### ①停止水分値を高めに設定

シーズン初めの乾燥1～2回程度は、停止水分値を1～2%高めに設定して様子を見て下さい。これにより、その年の糀水分などの状況を確認、把握することが出来ます。

### ②ゆっくり乾燥する

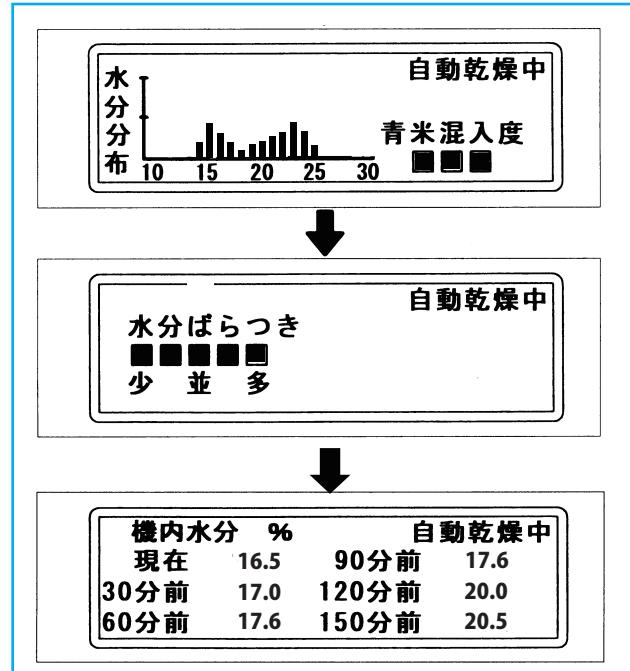
乾燥中の水分分布（グラフ）・青米混入度・水分のバラつきが多い場合は、乾燥速度を「ややおそい」もしくは乾燥温度を標準より5°C程度低く乾燥して下さい。

- ・水分分布のグラフが2山になっている場合
- ・青米混入度が全部点灯している（多い）場合
- ・水分のバラつきが全部点灯している場合
- ・現在と前5回の水分値表示を確認し、30分ごとの水分差が1～1.5%以上ある場合

\*右図参照

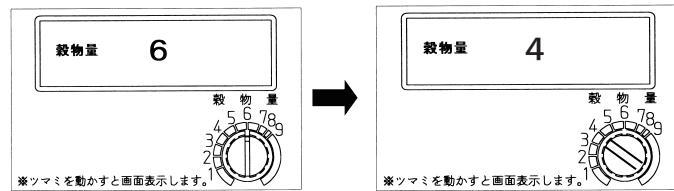


収穫時「胴割米」が発生している場合、乾燥速度を「ややおそい」に設定しても、症状が改善されない場合は「おそい」に設定の上、乾燥して下さい。

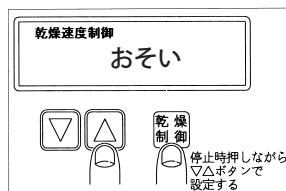


### 運転方法

①「穀物量ツマミ」を2目盛り（約5°C）程度下げて乾燥するもしくは、「二段乾燥」で乾燥時間をかけて乾燥します。これにより、水分ムラが少なくなり、自動水分計の精度も向上します。



②乾燥速度を「ややおそい」もしくは「おそい」にして乾燥して下さい。



乾燥機による胴割米の発生は通常ありませんが、胴割れを促進させることはあります。胴割米の可能性のある糀は乾燥前に糀殻をむき、玄米の状況を確認して、乾燥して下さい。

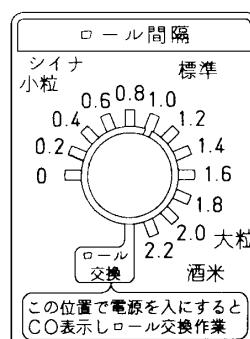
### 3. もみすり作業における注意点

低温や高温などの障害を受けた糀は、通常よりも胴割れしやすくなっています。(胴割糀・シラタ等)  
このような場合、脱ぶ率を上げ過ぎないように注意して下さい。脱ぶ率を上げ過ぎますと、「碎糀」等を引き起こしてしまいます。また、糀すり機の脱ぶ率調整は、ゴムロール間隔の開閉・ジェットファンの回転速度の変更で行います。以下を参考に、もみすり作業を行って下さい。

#### ・ゴムロール式糀すり機の場合

通常の間隔より「0.2」以上広くし、もみすり作業をして下さい。

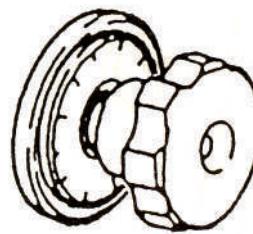
オートロール式



ロール間隔ダイヤルで任意の間隔に設定します。

例) 通常間隔 0.8 でもみすり作業されている場合 1.0 以上の間隔に合わせて下さい。

手動式



ロール間隔ハンドルで任意の間隔に設定します。

例) 通常の間隔よりも 1 メモリ以上広めに設定して下さい。

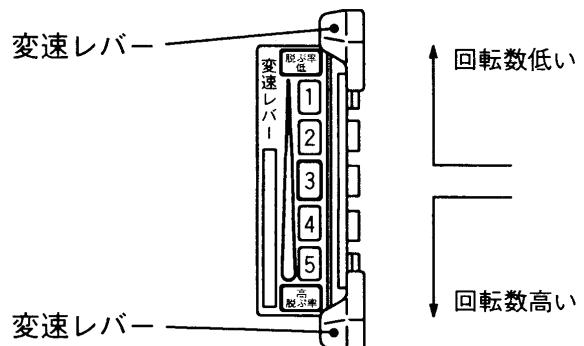
#### ・ジェット式糀すり機の場合

脱ぶファンの变速レバーを「回転数低い」の方向へ動かし、もみすり作業をして下さい。

(MR405J・505J は 9 段变速)



变速レバー位置「1」「2」「4」「5」



上記とあわせて、「シナ排出」で作業されることをお勧めします。



### 4. 脱割れ粒の判定方法

#### 軽胴割れ

内部または表面にわずかな亀裂がある(被害粒にならない)



#### 重胴割れ

縦横に複数本の亀裂がある。

背部から腹部の側面まで亀裂がある



横幅に対し 2/3 以上の長さの亀裂が 2 本ある

