

## 粳の乾燥について

### (1) イネの生育

本年の作況ほ場のイネの成熟期は9月25日頃の見込みで、昨年よりも1週間ほど遅いです。移植が遅かったほ場では1週間以上遅くなっています。

刈取り適期は成熟期から1週間以内となっています。

### (2) 「胴割れ米」について

立毛中に「胴割れ」する要因として、「寒暖の差が大きく、玄米が膨張・収縮を繰り返す場合」と「登熟ムラ（親穂の過熟）」が考えられます。

### (3) 乾燥について

「軽度の胴割れ」（胴腹の1/3）であれば、精米時に「砕米」になりません。

乾燥時に高温で連続乾燥を行った場合は「重度の胴割れ」（胴腹の1/2以上）となり、「砕米」になります。

特に今年の「風の子もち」は「過熟」と「高水分の青米」が混在しているため、「胴割れ」になりやすいと思われまますので、下記の点に注意して乾燥してください。

粳水分25%までは、送風温度設定は40℃にしましょう。（乾減率は0.5～0.8%/hr）

張り込み量が少ない場合は乾減率が高まるので、まめに水分の確認を行いましょう。

水分が17～18%になったら、15～24時間ほど貯留して、粳水分のバラツキをなくしてから、乾燥を再開しましょう。

### 豆知識 ～玄米に含まれる2つのタンパク質について～

玄米のタンパク質には、「水をはじく外側のタンパク質」と「水となじむ内側のタンパク質」があります。「水をはじく外側のタンパク質」は外側の1割に多く分布しているので、精米する場合はこの1割を削ります。

炊飯時に、水に接している米粒の表面の「タンパク質」の質が違うので、玄米の飯米は硬く、精米では柔らかくなります。

「砕米」は「水となじむ内側のタンパク質」が露出しているので、炊飯前の浸水時に吸水してしまい、「べちゃべちゃ」した飯米になります。

また、「べちゃべちゃ」の程度は「砕米」の混入割合で異なります。

糯米の施設では、「砕米」の混入割合を調整できないため、加工業者では炊飯の度に「飯米」の質が異なり、加工しづらくなります。丁寧な乾燥をよろしくお願いたします。