

高品質な麦類の生産に 努めましょう ～収穫期編～

基本管理の徹底が
「1等」への第1歩



目指せ！
全量1等麦！

「湿害対策」「赤かび病防除」「適期収穫」「適正な乾燥・調製」を徹底し、収量・品質を高めましょう！

1. 湿害対策（明きよの補修）

降雨水を確実にほ場外へ排水



明きよが整備されたほ場



枯れ熟れ株は根がない



排水不良による湿害で枯れ熟れたほ場と麦

2. 赤かび病防除

乳熟期以降も多雨と温暖で経過する場合

1回目の散布から7～10日後に追加防除（薬剤の使用基準を遵守）

出穂期

1回目防除

追加防除

+0 +1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +10 +11 +12 +13 +14 +15 +16



本菌の子のう胞子の飛散状況（伝染源）は
愛媛県病害虫防除所HPで確認できます。



3. 適期収穫（はだか麦）

収穫適期は成熟期※2～3日後。

※粒の硬さがろう状（穀粒水分は25%以下）となり、

穂首が曲がった穂の割合が約半数になった時

4. 適正な乾燥・調製

収穫した麦は速やかに乾燥調製施設に搬入し、乾燥させる。
外気温が高い場合、原料を貯留する期間は短くする。

赤かび病被害粒が見られた時は仕分け乾燥を徹底しましょう