

3 適正な乾燥・調製

(1) 適正な乾燥

ア 食味低下や胴割粒発生防止のため、張り込み時の水分に応じた温度を設定する（表2）。

表2 乾燥温度のめやす

張り込み時水分	28%	24%	18%以下
乾燥温度	40℃以下	50℃以下	昼間に通風循環後、夜間に加熱乾燥

イ 玄米水分量を15%に仕上げる。（乾燥中の水分測定をこまめに行う）

ウ 張り込みが少ない場合は、乾燥が早めに仕上がるので過乾燥に注意する。

エ 刈り遅れた場合や成熟期頃にフェーンで乾燥した日が続いた場合、立毛胴割れが予想されるので、乾燥速度は毎時乾減水分0.5%以下になるよう送風温度を低く設定する。

オ フェーン現象時は、日中の加温乾燥は避け、常温で通風乾燥を行い、点火は夜間等に気温が下がってから送風温度を低めに設定する（乾燥機に2段乾燥機能が備わっている場合は活用する）。

カ 青米の混入が多い時など籾水分にバラツキが大きい場合は、水分18～20%で乾燥を一旦停止する。通風循環で穀温を冷ました後、半日程度貯留して水分ムラを解消した後再乾燥を行う。また、乾燥終了後に、水分の戻りがあるため、仕上げ水分に注意する。

(2) 調製

ア 籾すりは、肌ずれ防止のため、籾の温度が常温近くまで下がってから行う。

イ ゴムロール間隔は0.8～1.2mmを基準に、脱ぶ率が80～85%になるよう調節する。

ウ 1.9mm以上の篩目を使用し、流量調節を適正にしてくず米を除去し、1等級相当に仕上げる。

エ 未熟粒や被害粒が多い場合は、流量をしぼって屑米除去の精度を上げ、1.95mm以上のふるい目や色彩選別機を利用し、整粒歩合を高める。



収穫作業は、安全対策を徹底！農作業事故に注意！

- 転落、転倒はコンバイン後進時に多く発生
→ 進行方向の安全を確認し、無理のない走行を！
- 巻き込まれ事故は、点検整備、清掃中に多く発生
→ エンジンを停止し、適切な服装で行う
エンジン作動中は機体の中に手を入れない！