

**(2) 籾の適正乾燥・調製法**

籾の乾燥は玄米水分15%を目標とする。

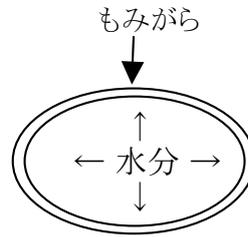
①乾燥機の自動水分計を過信しない。  
専用の水分計を使い、チェックを行う。

②急激な乾燥は胴割粒の発生原因となるので行わない。

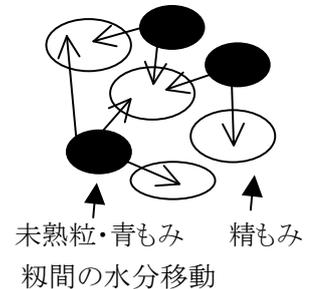
③余熱乾燥に注意する。

**<余熱乾燥とは？>**

乾燥直後は、玄米の外側や籾がらの水分が低い。  
⇒ 貯留中に、玄米内部の水分が籾がらへ移行する。  
⇒ 玄米の内部の水分が低くなる。



一籾中の水分移動



籾間の水分移動

図4 高水分籾の乾燥方法

～立毛の状態と同割れが発生している場合は、送風温度を通常より5～10℃下げる

できるだけ早く  
乾燥機へ張り込む

↓↓↓

常温通風循環

まずは、「大風量による常温通風」と「循環による混合」を行う。

常温通風循環により、異なる水分籾の水分移動が起こる。  
すると、高水分域の籾が主として乾き、水分ムラが少なくなるとともに、全体の平均水分も低下する。

↓↓↓

収穫後の高水分籾を  
18%まで乾燥

**<水分の目安>**  
 \* 手動の水分計で17%台      ……水分測定の際には、未熟・青籾を除いて、3～4回以上測定する。  
 \* 赤外線水分計で18%台      また、数分間、放冷してから測定する。

↓↓↓

一時中断  
(調質乾燥)

一時中断は1日以上行う。

ただし、穀温が高い状態で1週間以上におよぶ長期の貯留は変質の原因になるので必ず穀温調製機を用いるか、乾燥停止時に常温通風乾燥を行って、穀温を下げる。  
また貯留中は、穀温の変化に注意し、穀温の上昇の兆候が見られたら、直ちに仕上げ乾燥を行う。

↓↓↓

15%での  
仕上げ乾燥

**注意!**

生籾より早く乾燥するので、気をつける。  
乾燥速度を少し落とし、16%を切ったら乾燥を停止する。