

3. 水稲モチ品種の生脱人工乾燥と「ハゼ」現象について

1. 背景と特徴

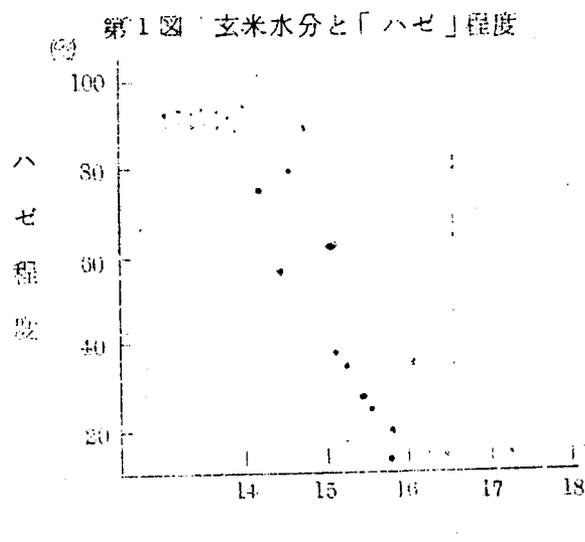
水稲の生穂を、自然乾燥した場合と人工乾燥した場合の仕上がり状態を比較してみると両者には品質上の有意差は認められないが、最近一部の地域でモチ米の「ハゼ」現象が、人工乾燥をしたものが劣るという問題提起があり、その原因を究明した結果、作業技術的な知見を得たので参考に供する。

2. 技術内容

- (1) モチの生穂を人工乾燥法（①連続高温②含水率18%まで高温通風18%以下常温通風③含水率18%まで常温通風18%以下高温通風④常温通風のみ）と自然乾燥法を対比させながら、品質、「ハゼ」現象等について調査した結果、有意な差はなかった。
- (2) 出穂後の積算温度900、1000、1050、1100、1200、1300の6段階に分けて収穫し、自然乾燥をして「ハゼ」現象を調査した結果、収穫時期による有意差は認められなかった。
- (3) 原米の乾燥が進むと「ハゼ」現象が増し、含水率15～15.5%では大部分「ハゼ」現象を呈する。
- (4) 上記の結果、モチ米の「ハゼ」現象の不良なことは、乾燥が不十分なことが主な原因と考えられる。

3. 普及上の留意点

- (1) 乾燥の完了時にはよく玄米水分を測定すること。
- (2) 品質低下を防ぐためにウルチ品種同様毎時乾減率は0.8%程度とする。
- (3) 玄米水分と「ハゼ」程度



4. 試験成績の概要

(1) 乾燥方法と「ハゼ」現象

区 分	胴割粒(%)		碎 粒 (%)	「ハゼ」程度		玄 米 水分%	玄 米 白 度
	研 度	軽 度		完全%	不完全%		
1. 55℃	2.3	3.7	0.05	93.7	6.3	14.7	21.5
2. 55℃+外気+55℃	0.0	1.3	0.04	95.9	4.1	14.5	21.7
3. 外気+55℃	0.7	3.7	0.06	96.6	3.4	14.5	21.0
4. 外 気	0.0	3.0	0.03	95.4	4.6	14.9	22.0
5. 架 掛	0.3	0.0	0.00	94.7	5.3	15.2	21.5

「ハゼ」程度：完全とは完全な「ハゼ」で不完全はやや劣る程度

玄 米 調 査：乾燥後30日

(2) 刈取り時期と「ハゼ」現象

乾 燥 剤	出穂後平均気 温積算(℃)	玄米水分 (%)	玄米白度	活 青 米 (%)	「ハゼ」程度	
					完全%	不完全%
人 工 乾 燥 (静 置 式) (外気+10℃)	900	15.3	20.8	1.47	93.9	6.1
	1000	15.1	20.8	0.96	91.1	8.9
	1050	14.7	22.5	0.63	91.8	8.2
	1100	14.5	22.0	0.53	93.1	6.9
	1200	14.6	22.3	0.22	90.5	9.5
	1300	14.6	22.5	0.07	93.5	6.5
架 掛 乾 燥	900	14.8	22.1	0.78	92.9	7.1
	1000	14.8	22.3	0.70	91.7	8.3
	1050	15.0	22.0	0.46	90.3	9.7
	1100	15.0	22.1	0.42	91.7	8.3
	1200	15.2	22.3	0.44	88.8	11.2
	1300	15.0	23.0	0.05	89.0	11.0

※ 刈取り時の実際積算温度900~962℃、1000~1023℃、1050~1083℃、1100~1020℃、1200~1253℃、1300~1322℃