

# 품질 좋은 쌀 생산을 위한 적기수확과 수확 후 관리기술

임희정 농촌지도사  
농촌진흥청 작물기술과

맛있는 밥맛을 지키기 위해서는 적기에 수확해서 알맞은 온도에 건조하고, 저장하는 기술이 무엇보다 중요하다. 따라서 제때에 수확하고, 수확 후 관리를 잘하여 품질 좋은 쌀을 생산하자.

## 완전 물 떼기

품질 좋은 쌀을 생산하기 위해서는 후기 물관리가 중요한데 그 중에서도 완전물떼기 시기(이삭 팬 후 35~40일경)가 아주 중요하다.

수확작업을 쉽게 하기 위해 물 떼는 시기를 너무 이르게 하면 벼 알이 충실하게 여물지 못하고 사미, 청미 등 불완전한 쌀이 늘어나 수량과 품질이 떨어진다. 반대로 너무 늦게 물을 떼면 수확작업이 늦어져서 금간 쌀이 증가할 우려가 있다.

## 수확적기

벼는 출수 후 적산온도가 1,100℃가 경과되었을 때 벼를 베는데 품종에 따른 수확적기는 조금씩 다르다. 극조생종은 출수 후 40일, 조생종은 40~45일, 중생종은 45~50일, 중만생종 및 만식재배는 50~55일 정도가 수확적기이다.

수확을 너무 일찍하면 청미 또는 사미가 많아져 수량 감소의 원인이 되고, 너무 늦으면 쌀겨층이 두꺼워지고 색깔과 미질이 나빠져 품질이 저하되므로 주의해야 한다.

## 건조

포장에서 수확한 물벼는 수분과 외부 온도가 높을수록 호흡이 촉진되므로 호흡량을 최소화할 수 있는 적정 수분함량인 14~15%까지 충분히 건조해야 한다. 급격한 건조는 쌀알에 금이 가거나 깨지는 경우가 생기고, 과도하게 건조하면 밥맛과 품질이 떨어지므로 주의해야 한다.

화력건조기를 이용할 경우 온도가 높아질수록 소요시간은 단축되나 금간 쌀이나 싸라기가 발생되므로 종자용은 40℃ 이하, 밥쌀용은 45~50℃ 이하로 건조하도록 한다.

햇빛에 말릴 때는 벧짚 위에 망사를 펴고 벼 알을 말이도록 하고 부득이하게 아스팔트 위에서 말릴 경우에는 벼의 두께가 너무 얇으면 금간 쌀이 증가하고 완전한 쌀의 비율이 감소하게 되므로 벼의 두께를 5cm 정도로 하여 3일 동안 건조한다.

## 저장

연중 변함없는 밥맛을 유지하기 위해서는 저장방법이 중요하다. 벼의 수분함량과 저장온도가 높으면 저곡해충과 미생물이 발생하고 품질이 떨어지게 된다. 알맞은 저장 조건으로는 벼 수분함량 15% 이하, 실내온도 10~15℃, 습도 70%, 산소 5~7%, 탄소가스 3~4%를 유지하는 것이 좋다. ㉞

## 알맞은 벼 베는 시기

이삭 필때	품종	알맞은 벼베는 시기
7월하순~8월초순	극조생종	이삭 팬 후 40일
8월 상순	조생종	이삭 팬 후 40~45일
8월 중순	중생종	이삭 팬 후 45~50일
8월 하순	중만생종(늦게식은 논)	이삭 팬 후 50~55일

〈출처 : 농촌진흥청 농업기술 9월〉