

## 1. 試験実施場所の選定

試験実施数は、原則として乾燥機の場合 1 カ所、乾燥資材の場合 2 カ所以上とする。また、試験依頼者が試験場所を指定する場合には、地域限定で実施する。各試験実施機関は、資材の特性等に応じ試験委託農家、ほ地等の選定を行う。なお、試験で使用する乾燥室等を指定する場合がある。

## 2. 試験資器材の準備

基本的に供試資器材および慣行法で使用しない資器材については、試験依頼者が準備し各試験地に設置もしくは送付する。各試験依頼者との試験の詳細、準備等の調整については、研究機関、各原料本部が試験目的、内容、実施時期等に応じ、時期を失しないよう早めに連絡し対応すること。

## 3. 試験規模

試験区は、原則として対照区（慣行区）と試験区 1 水準とするが、資器材によっては試験区 1 水準のみの場合もある。各区の試験面積は、試験計画書による。

## 4. 試験方法

以下の要領に基づいて行う他、試験計画書および報告様式、同記入要領を参考に抜けがないよう試験を実施する。

### 1) 供試品種

供試品種は、試験計画書により指定する。なお、必要により別途種子を送付する。

### 2) 処理方法

供試資器材の処理方法は、試験計画書によるほか、試験依頼者作成のマニュアルに従って適正に処理する。また、資器材によっては、試験実施前に試験依頼者から試験作業（委託農家）立ち会いでマニュアルを元に詳細な説明を受け、安全作業に努めること。

### 3) 対照区（慣行）の取扱い

対照区に用いるタバコは、可能な限り試験区と同一畑、同一着位、同等の作柄のものを使用する。また、対照区に用いる資器材についてもメーカー名や型式を調査する。

### 4) 写真撮影

必要に応じ、試験実施前の全体構成が判る写真と作業中の写真を数枚撮影する。

## 5. その他調査上の留意事項

### 1) バーレー種用乾燥機の実施方法

コンパクト I 型については、黄変期利用と中骨乾燥期利用で別々に試験成績書を作成する。

### 2) 温湿度経過グラフの作成

温湿度経過については、データロガー、自記記録計等を用いて実施するが、記録間隔については、以下の時間を目安に実施する。

- ・黄色種バルク乾燥機・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5～10 分間隔
- ・コンパクト乾燥室 I 型 黄変期利用・・・・・・・・・・ 5～10 分間隔
- ・コンパクト乾燥室 I 型, II 型 中骨乾燥期利用・・・・ 15～30 分間隔
- ・据付型加熱送風設備・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15～30 分間隔

## 1 乾燥機 試験実施要領

### 3) 温湿度経過グラフの記載方法

グラフは、様式の内容に添って張り付けるか、別表とする。なお、別表とする場合は、A4版に縦書きで1項に2図ずつ記載する。

据付型加熱送風設備については、葉分毎、天候毎に温度分布、湿度分布を1項にまとめて記載する。

#### ※温湿度経過グラフの記載例

##### ・コンパクト乾燥室

別表 1	
2) 温湿度経過	
(2) 中葉〇〇乾燥 (〇月〇日～〇日)	
<div style="border: 1px solid black; width: 200px; height: 50px; margin: 0 auto;">グラフ</div>	
(3) 本葉〇〇乾燥 (〇月〇日～〇日)	
<div style="border: 1px solid black; width: 200px; height: 50px; margin: 0 auto;">グラフ</div>	

##### ・据付型加熱送風設備

別表 1	
(2) 中葉温湿度分布	
1-1 晴天時温度分布 (〇月〇日)	
<div style="border: 1px solid black; width: 200px; height: 50px; margin: 0 auto;">グラフ</div>	
1-2 晴天時湿度分布 (〇月〇日)	
<div style="border: 1px solid black; width: 200px; height: 50px; margin: 0 auto;">グラフ</div>	

### 4) その他

#### (1) 実施要領に無い機材

記載されていない資器材の実施要項については、別途通知する。

(2) 資材の内容によっては、調査事項が変更される場合があるので専門委員の指示に従い実施する。

※喫味品質への影響が懸念される資器材については、喫味試験を実施する。

(3) 不明な点については、乾燥機担当の専門委員に相談する。

## 6. 試験成績書作成上の留意事項

1) 報告様式中の『斜体』で記載された文章・数値は、すべて“記入例”であるので 参考にして記入する。

2) 提出する試験成績書の文字フォントは、すべて『明朝体』とすること。

3) 表中の数値はすべて『半角』で記入する。

4) 表外の文章等でカタカナで記入する場合は、すべて『全角カタカナ』で記入する。

乾燥効果<sup>イ</sup>  
 ○○循環バルク乾燥機<sup>ハ</sup>  
 試験担当機関名<sup>ロ</sup>

- 1 試験対象名<sup>イ</sup> 乾燥効果
- 2 供試器材名<sup>ハ</sup> ○○循環バルク乾燥機 (日本産業)  
 型式 ABC120-8. 3-2-P
- 3 試験実施場所<sup>ニ</sup> ○○原料本部  
 ○○県○○郡○○町
- 4 試験方法
- 1) 供試品種<sup>ホ</sup> 第1黄色種 コーカ-319
- 2) 試験区別<sup>ヘ</sup>
- 1区 対照 (慣行) △△循環バルク乾燥機 型式 DEF120-8. 3-○
- 2区 試験 ○○循環バルク乾燥機
- 3) 試験回数<sup>ト</sup> 中葉・本葉 各1回
- 4) 乾燥機の仕様および図面<sup>チ</sup>  
 仕様および図面の部 参照
- 5) 吊込葉の状況
- (1) 吊込葉の性状

葉 分 <sup>リ</sup> (収穫回期)	区別	収穫	心止後 <sup>ヌ</sup> 日 数	熟 度 <sup>ル</sup>			葉長 <sup>ヲ</sup> cm	葉幅 <sup>ヲ</sup> cm	葉色 <sup>ヲ</sup>
				未熟	適熟	過熟			
中 葉 (3回期)	1区	6.10	17	(5.5) 10	(4.5) 70	(3.5) 20	67.2	27.6	4.4
	2区	6.12	19	20	70	10	68.5	28.0	5.0
本 葉 (5回期)	1区			(5.0)	(4.0)	(3.0)			
	2区								

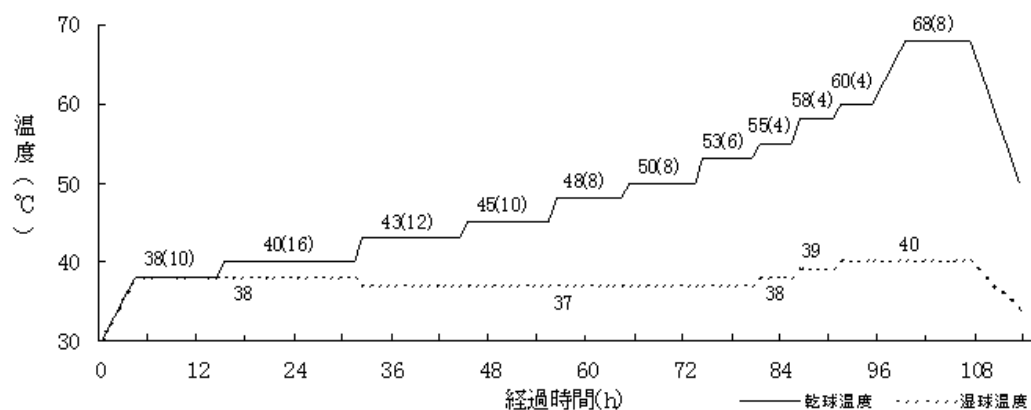
注1) 熟度欄のカッコ内は、基準としたカラスケール値を示す。

注2) 葉色はカラスケール値。

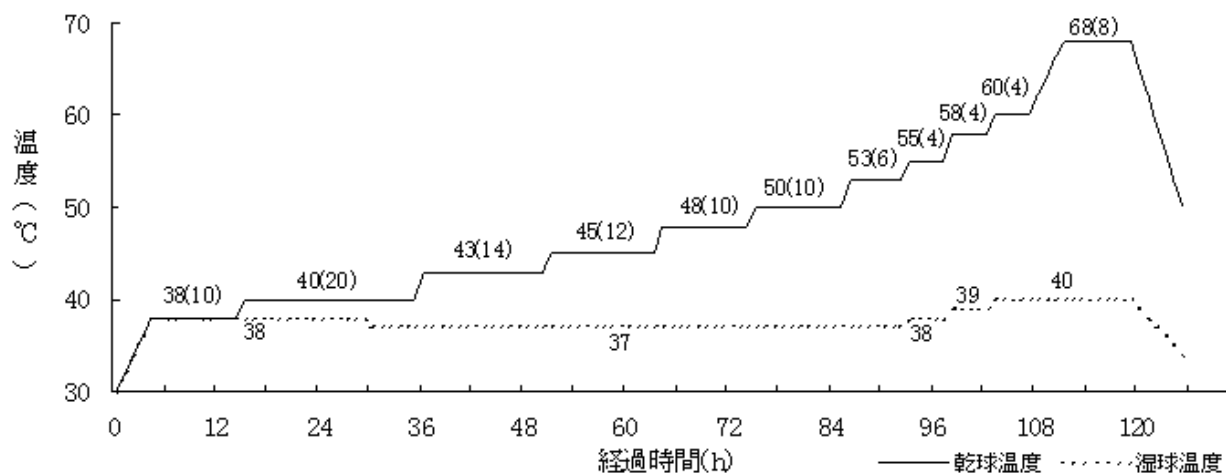
(2) 使用吊具<sup>ヲ</sup> ステッキ (ミシン編み)

6) 温湿度操作条件 (2区)<sup>カ</sup>

(1) 中葉 (プログラムNo. 4)



- イ 試験計画書の試験対象名を記入する。なお、ヘッダーにも記入する。
- ロ ヘッダーに記入する。
- ハ 試験計画書に記載された資器材の名称（株式会社、有限会社等を除いたメーカー名）および型式を記入する。ヘッダーには資器材の名称のみ記入する。
- ニ 所内の場合は、“所内”と記入する。産地試験の場合は以下のとおりとする。  
○○原料本部  
試験委託農家（または試験実施場所）の住所（市町村名まで）
- ホ “第1黄色種 コーকার319”のようにB区分、C区分を併記する。
- ヘ 1区対照（慣行）についても、使用した乾燥機の機種名・型式を記載する。
- ト 原則として、中葉系・本葉系各1回ずつ行う。
- チ 乾燥機の仕様については、別掲とするので“仕様および図面の部 参照”と記入する。
- リ 葉分（収穫回期）を記入する。
- ヌ 心止月日から収穫月日までの日数を記入する。
- ル 熟度は、50枚程度をサンプリングし熟度別の割合を記入する。なお、熟度別のカラスケール値の基準を設定し値をカッコ内に記入する。
- ヲ 葉長、葉幅、葉色は、熟度中庸な葉10枚程度の平均値を記入する。  
なお、葉色はカラスケール値で記入する。
- ワ 試験で使用した吊具（ハンガー、ラック、ステッキ等）と葉編み方法（手編み、ミシン葉編み等）を記入する。
- カ 試験で利用した乾燥プログラムを、図表化（グラフ、模式図等）し記載する。延長操作をした場合も含め、実際に実施したプログラムについて、乾球温度、湿球温度、経過時間がわかるように記載する。
- なお、記入の方法は、様式の内容に添って記載するか、別表とする。  
別表とする場合は、“別添図－1”のように様式に記入し、A4版縦書きに2つのグラフ等を記載する。

(2)本葉 (プログラムNo. 7)<sup>イ</sup>

## 5 試験成績

## 1) 乾燥機使用実績

葉分	区別	吊込	生葉吊込量			乾葉 <sup>ホ</sup> 歩留	乾燥 <sup>ヘ</sup> 時間	燃 料 <sup>ト</sup> 消費量	電 力 <sup>チ</sup> 消費量
			1 連重 <sup>ロ</sup>	連数 <sup>ハ</sup>	重量 <sup>ニ</sup>				
中葉	1 区	月日 6. 10	kg/連 12. 5	連 72	kg 900	% 11. 5	h 110	リットル 125	kwh 190
	2 区	6. 12	12	72	864	11. 2	107	120	179
本葉	1 区								
	2 区								

2) 温湿度経過 (2 区)<sup>リ</sup>(1) 乾湿球温度の測定位置<sup>ス</sup> 下段中央部 葉先位置(2) 中葉 (測定月日: 〇月〇日~〇日)<sup>ル</sup>

グラフ挿入

(3) 本葉 (測定月日: 〇月〇日~〇日)<sup>ル</sup>

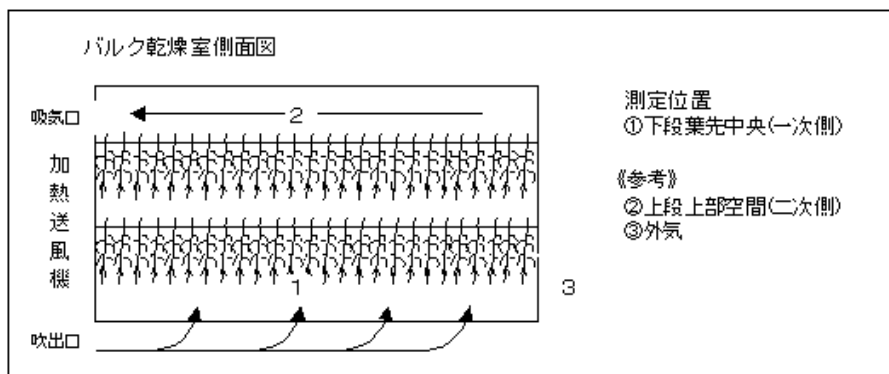
グラフ挿入

- イ 中葉の場合と同様に、記載する。
- ロ 1連当たり重量は4～5連を計測し平均値を記入する。
- ハ 1室当たり吊込連数を記入する。
- ニ 生葉の1室当たり吊込総重量を計算し記入する。
- ホ 吊込み時に重量測定した連により、乾燥歩留まりを調査し記入する。
- ヘ 黄変乾燥終了までの乾燥時間を記入する。
- ト 試験1回分の燃料（灯油）消費量を記入する。
- チ 試験1回分の電力消費量を記入する。
- リ 乾球温度、湿球温度をデータロガー、記録計等を用いて記録し、乾燥経過をグラフ化する。

なお、記入の方法は、様式の内容に添って記入するか、別表とする。

別表とする場合は、“別添図－1”のように、様式に記入し、A4版縦書きに2つのグラフ等を記載する。

- ヌ グラフ化する時の乾湿球温度の測定位置は、下段中央部、葉先（一次側）とする。  
 なお、上段上部空間（二次側）および外気の乾湿球温度も測定し、報告書とは別に参考データとして報告する。



- ル 測定月日をカッコ書きで記入する。

## 3) 乾燥期間

葉分	区別	黄 変 期		色沢固定期		中骨乾燥期		合計 <sup>ハ</sup> 時間
		温度 <sup>シ</sup> ～ <sup>ジ</sup> ℃	時間 <sup>ロ</sup>	温度 <sup>シ</sup> ～ <sup>ジ</sup> ℃	時間 <sup>ロ</sup>	温度 <sup>シ</sup> ～ <sup>ジ</sup> ℃	時間 <sup>ロ</sup>	
中葉	1 区	開始～43 <sup>℃</sup>	44 <sup>h</sup>	43～50 <sup>℃</sup>	29 <sup>h</sup>	50～68 <sup>℃</sup>	34 <sup>h</sup>	107 <sup>h</sup>
	2 区	開始～43	47	43～50	30	50～68	34	111
本葉	1 区							
	2 区							

## 4) 乾葉の外観性状

葉分	区別	外 観 性 状 <sup>ニ</sup>
中葉	1 区	熟度中庸，一部筋青混じるレモン，組織中庸，中肉
	2 区	ホ
本葉	1 区	熟度良好，淡オレンジ，組織ち密，やや厚肉
	2 区	ホ

## 5) その他

(1) 乾燥経過<sup>ヘ</sup>(2) 取扱性・操作性、その他<sup>ト</sup>6 結果の要約<sup>チ</sup>

- イ 黄変期、色沢固定期、中骨乾燥期別にステージの温度を記入する。
- ロ 温度ステージ毎の乾燥時間を記入する。
- ハ 乾燥開始から機械停止までの時間を記入する。  
なお、合計時間は各温度ステージごとの時間の計となるように記入する。
- ニ 外観性状は、熟度、色沢、組織、葉肉について短縮形の表現を避けて記入する。  
熟度については、中熟は熟度中庸、熟良は熟度良好とし、色沢では、淡オレではなく淡オレンジと記入する。組織では、組織中庸、やや粗め、充不は充実不足と記入し、葉肉は、中肉、薄肉、厚肉と記入する。  
なお、もろめ、むれ、くすみ等については、『ひらがな』で記入する。
- ホ 試験区の外観性状については、対照区と比較したコメントを記入する。
- ヘ 乾燥経過を、温湿度経過を踏まえコメントする。  
また、乾葉の外観性状に差がある場合は、その理由を記入する。  
(試験区の乾燥経過からの影響か、作柄に起因するものか明確にする。)
- ト 制御盤の操作等の取扱性等についてコメントする。また、取扱説明書等の内容でわかりにくい点等があれば記入する。
- チ 取扱性、作業性についての問題点等について、試験成績に基づきに客観的に記入する。  
なお、乾葉の外観性状についてのコメントは、明らかに乾燥の影響と思われるもののみ記入する。  
特別の理由がある場合は、考察を加える。



- 1 試験対象名<sup>イ</sup> 乾燥効果
- 2 供試器材名<sup>ハ</sup> コンパクト乾燥室 I 型 (日本産業)  
型式 BI-ABC200-13.2-2
- 3 試験実施場所<sup>ニ</sup> ○○原料本部  
○○県○○郡○○町
- 4 試験方法
- 1) 供試品種<sup>ホ</sup> 第1バーレー種 バーレー21
- 2) 試験区別
- 1区 対照 (慣行)
- 2区 試験 コンパクト乾燥室 I 型 黄変乾燥利用
- 3) 試験回数<sup>ヘ</sup> 黄変期利用 中葉・本葉 各1回
- 4) 乾燥機の仕様および図面<sup>ト</sup>  
仕様および図面の部 参照

5) 吊込葉の状況

(1) 吊込葉の性状

葉分 <sup>チ</sup> (収穫回期)	収穫	心止後 <sup>リ</sup> 日数	熟度 <sup>ス</sup>			葉長 <sup>ル</sup> cm	葉幅 <sup>ル</sup> cm	葉色 <sup>ル</sup>
			未熟	適熟	過熟			
中葉 (3回期)	月日 7.9	日 -3	% (5.5) 0	% (4.5) 60	% (3.5) 40	71.1	31.6	3.9
本葉 (8回期)	8.20	39	(6.5) 0	(5.5) 60	(4.5) 40	72.9	22.8	4.6

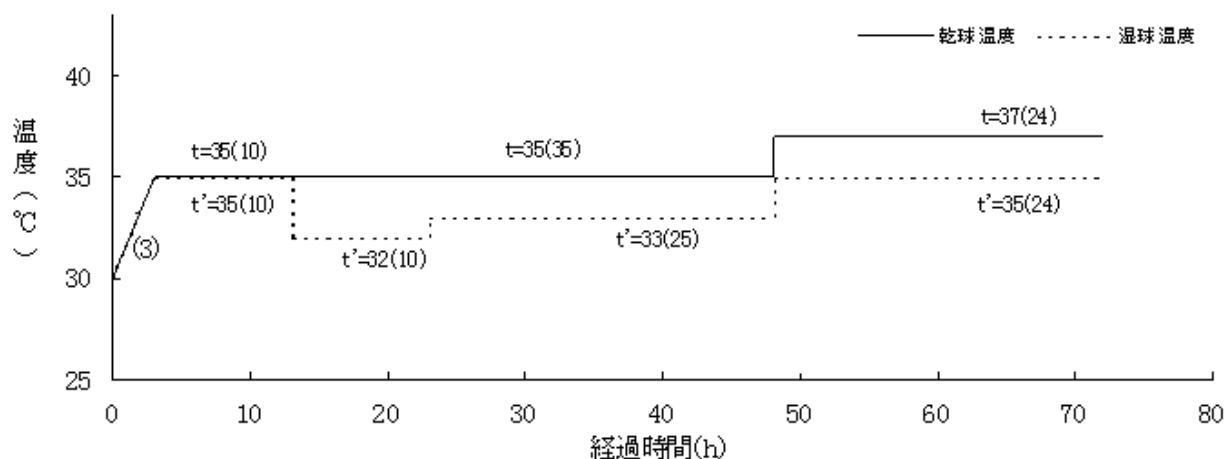
注1) 熟度欄のカッコ内は、基準としたカレースケール値を示す。

注2) 葉色はカレースケール値。

(2) 使用吊具<sup>ヲ</sup> 連縄ラック 連縄3連掛け

6) 温湿度操作および加湿条件 (2区) <sup>ヲ</sup>

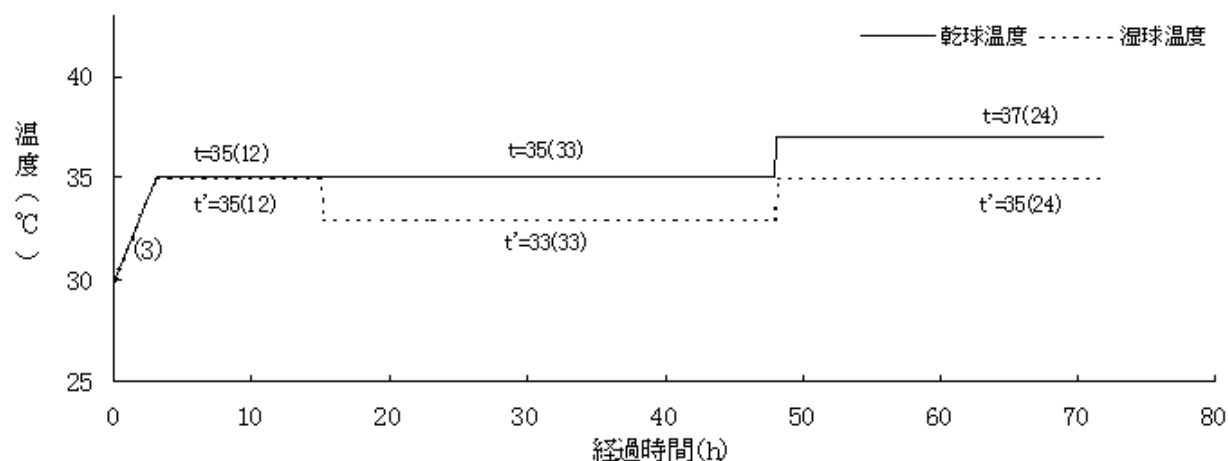
(1) 中葉 (プログラムNo. 4)



- イ 試験計画書の試験対象名を記入する。なお、ヘッダーにも記入する。
- ロ ヘッダーに記入する。
- ハ 試験計画書に記載された資器材の名称（株式会社，有限会社等を除いたメーカー名）および型式を記入する。ヘッダーには資器材の名称のみ記入する。
- ニ 所内の場合は，“所内”と記入する。産地試験の場合は以下のとおりとする。  
○○原料本部  
試験委託農家（または試験実施場所）の住所（市町村名まで）
- ホ “第1バーレー種 バーレー21”のようにB区分，C区分を併記する。
- ヘ 原則として，中葉系・本葉系各1回ずつ行う。
- ト 乾燥機の仕様については，別掲とするので“仕様および図面の部 参照”と記入する。
- チ 葉分（収穫回期）を記入する。
- リ 心止月日から収穫月日までの日数を記入する。
- ヌ 熟度は，50枚程度をサンプリングし熟度別の割合を記入する。なお，熟度別のカラスケール値の基準を設定し値をカッコ内に記入する。
- ル 葉長，葉幅，葉色は，熟度中庸な葉10枚程度の平均値を記入する。  
なお，葉色はカラスケール値で記入する。
- ヲ 試験で使用した吊具（連縄ラック，スチールハンガー等）を記入する。なお，連縄ラックの場合は，連縄ラックに掛けた連縄の連数も記入する。
- ワ 試験で利用した乾燥プログラムを，図表化（グラフ，模式図等）し記載する。また，乾球温度，湿球温度，経過時間がわかるように記載する。

なお，記入の方法は，様式の内容に添って記載するか，別表とする。  
別表とする場合は，“別添図－1”のように様式に記入し，A4版縦書きに2つのグラフ等を記載する。

## (2) 本葉 (プログラムNo. 1)



## 5 試験成績

## 1) 乾燥機使用実績 (2区)

葉分	吊込	生葉吊込量			吊替時の状態 <sup>ニ</sup>		乾燥 <sup>ホ</sup> 時間	燃 料 <sup>ヘ</sup> 消費量	電 力 <sup>ト</sup> 消費量
		葉数 <sup>イ</sup>	連数 <sup>ロ</sup>	重量 <sup>ハ</sup>	葉 色	葉重比			
中葉	月日	枚/連	連	kg/室	%	%	h	リットル	kwh
	7. 9	94	(72) 216	1, 315	上段 93	72. 5			
本葉	8. 20	109	(72) 216	1, 077	下段 98	59. 5	72. 0	60. 0	67
					上段 98	64. 1			
					下段 100	57. 3	71. 5	48. 4	66

注1) 葉数および連数は、連縄での値。カッコ内は連縄ラックの吊込数量。

注2) 葉色は、黄変割合で示した。葉重比は、吊込時の生葉重に対する重量比で示した。

2) 温湿度経過 (2区) <sup>チ</sup>(1) 乾湿球温度の測定位置<sup>リ</sup> 下段中央部 葉先位置(2) 中葉黄変乾燥 (測定月日: ○月○日~○日) <sup>ス</sup>

グラフ挿入

(3) 本葉黄変乾燥 (測定月日: ○月○日~○日) <sup>ス</sup>

グラフ挿入

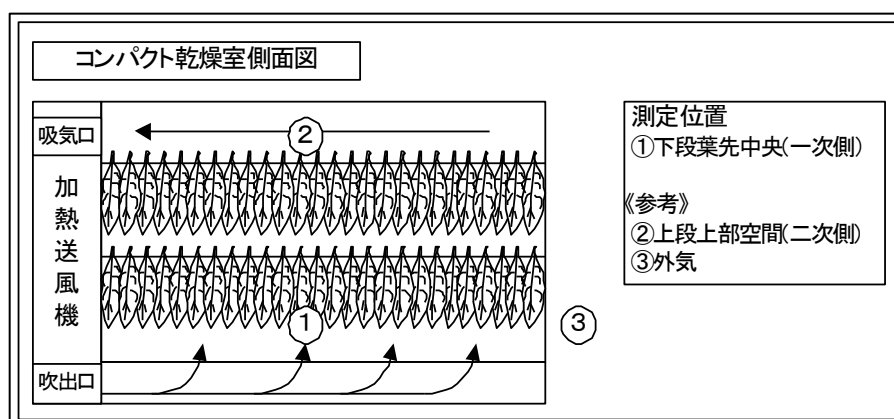
- イ 1連当たり枚数は2～3連を計測し平均値を記入する。なお、連縄ラックの場合には、連縄の平均葉編み葉数を記入する。
- ロ 1室当たり吊込連数を記入する。なお、連縄ラックの場合には、連縄の吊込連数を記入し、カッコ書きで連縄ラック以外の吊具の場合は、注1)の後半を削除する。
- ハ 3～5連分計量し、生葉の1室当たり吊込総重量を計算し記入する。
- ニ 吊替時の状態は、上下段別々に、葉色は黄変割合で、葉重比は吊込時の生葉重に対する重量比で記入する。
- ホ 黄変乾燥終了までの乾燥時間を記入する。
- ヘ 試験1回分の燃料（灯油）消費量を記入する。なお、加温方法が電気式の場合はこの欄は削除する。
- ト 試験1回分の電力消費量を記入する。

チ 乾球温度、湿球温度をデータロガー、記録計等を用いて記録し、温湿度経過をグラフ化する。

なお、記入の方法は、様式の内容に添って記入するか、別表とする。

別表とする場合は、“別添図－1”のように、様式に記入し、A4版縦書きに2つのグラフ等を記載する。

- リ グラフ化する時の乾湿球温度の測定位置は、下段中央部、葉先（一次側）とする。  
 なお、上段上部空間（二次側）および外気の乾湿球温度も測定し、報告書とは別に参考データとして報告する。



- ヌ 測定月日をカッコ書きで記入する。

## 3) 乾燥期間と乾燥施設の利用状況

葉分	区別	黄 変 期			褐 変 期			中骨乾燥期			合計 <sup>ニ</sup> 日数
		施設 <sup>イ</sup>	吊替 <sup>ロ</sup> 時期	日数 <sup>ハ</sup>	施設 <sup>イ</sup>	吊替 <sup>ロ</sup> 時期	日数 <sup>ハ</sup>	施設 <sup>イ</sup>	吊替 <sup>ロ</sup> 時期	日数 <sup>ハ</sup>	
中葉	1 区	PH	—	9	PH→ <u>屋内</u>	98	12	<u>屋内</u>	—	20	41
	2 区	CP→PH	98	4	PH→ <u>屋内</u>	100	11	<u>屋内</u>	—	20	35
本葉	1 区	PH	—	6	PH	—	11	PH→ <u>屋内</u>	20	17	34
	2 区	CP→PH	100	3	PH	—	9	PH→ <u>屋内</u>	80	17	29

注 1) 吊替時期については、それぞれ黄変、褐変、中骨乾燥割合を記入した。

注 2) PHはパイプハウス、CPはコンパクト乾燥室を表す。<sup>ホ</sup>

## 4) 乾葉の外観性状

葉分	区別	外 観 性 状 <sup>ヘ</sup>
中葉	1 区	熟度中庸、軽うら焼け混じる淡褐色、組織中庸、中肉
	2 区	ト
本葉	1 区	熟度良好、褐色、組織ち密、やや厚肉
	2 区	ト

## 5) その他

(1) 乾燥経過<sup>チ</sup>

(2) 取扱性・その他<sup>リ</sup>

6 結果の要約<sup>ヌ</sup>

イ 乾燥を実施した、パイプハウス、規格建乾燥室、コンパクト乾燥室等を記入する。

ロ それぞれ黄変、褐変、中骨乾燥の割合を記入する。なお、中骨乾燥期で褐変100%吊込の場合は、“褐100%”でもよい。

ハ 吊り込んでから吊り替えを実施した日までの日数を記入する。

中骨乾燥期は、取り下ろした日までの日数ではなく、中骨が乾固し、取り下ろしができるようになった日までの日数を記入する。

ニ 乾燥日数の合計値を記入する。

ホ 表内の施設の欄にCP、PH等で表記した場合には、必ず注釈で凡例を記載する。

ヘ 外観性状は、熟度、色沢、組織、葉肉について短縮形の表現を避けて記入する。

熟度については、中熟は熟度中庸、熟良は熟度良好とし、色沢では、淡褐ではなく淡褐色と表記する。組織では、組織中庸、やや粗め、充不は充実不足と記入し、葉肉は、中肉、薄肉、厚肉と記入する。なお、もろめ、むれ、くされ等については、『ひらがな』で記入する。

ト 試験区の外観性状については、対照区と比較したコメントを記入する。

チ 黄変期利用における乾燥経過を、温湿度経過を踏まえコメントする。

また、乾葉の外観性状に差がある場合は、その理由を記入する。  
(試験区の乾燥経過からの影響か、作柄に起因するものか明確にする。)

リ 制御盤の操作等の取扱性等についてコメントする。また、取扱説明書等の内容でわかりにくい点等があれば記入する。

ヌ 取扱性、作業性についての問題点等について、試験成績に基づきに客観的に記入する。

なお、乾葉の外観性状についてのコメントは、明らかに乾燥の影響と思われるもののみ記入する。特別の理由がある場合は、考察を加える。

- 1 試験対象名<sup>イ</sup> 乾燥効果
- 2 供試器材名<sup>ハ</sup> コンパクト乾燥室Ⅱ型 (日本産業)  
型式 BⅡ-ABC-120-13. 2-2-K1
- 3 試験実施場所<sup>ニ</sup> ○○原料本部  
○○県○○郡○○町
- 4 試験方法  
1) 供試品種<sup>ホ</sup> 第1バーレー種 バーレー21
- 2) 試験区別  
1区 対照 (慣行)  
2区 試験 コンパクト乾燥室Ⅱ型 中骨乾燥期利用〔加湿装置付き〕  
(褐変100%以降吊込、夜間休止時加湿)
- 3) 試験回数<sup>ヘ</sup> 中葉系・本葉系 各1回
- 4) 乾燥機の仕様および図面<sup>ト</sup>  
仕様および図面の部 参照

5) 吊込葉の状況  
(1) 吊込葉の性状

葉分 <sup>チ</sup> (収穫回期)	収穫	心止後 <sup>リ</sup> 日数	熟度 <sup>ヌ</sup>			葉長 <sup>ル</sup> cm	葉幅 <sup>ル</sup> cm	葉色 <sup>ル</sup>
			未熟	適熟	過熟			
中葉 (3回期)	月日 7.20	日 4	% (5.5) 0	% (4.5) 60	% (3.5) 40	71.1	31.6	3.9
本葉 (8回期)	8.23	38	(6.5) 0	(5.5) 60	(4.5) 40	72.9	22.8	4.6

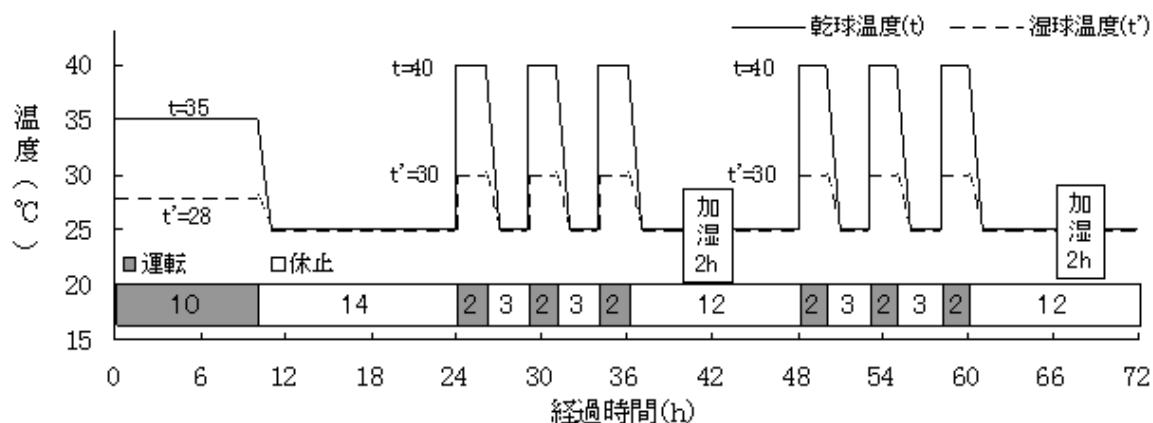
注1) 熟度欄のカッコ内は、基準としたカラスケール値を示す。

注2) 葉色はカラスケール値。

(2) 使用吊具<sup>フ</sup> 連縄直吊り

6) 温湿度操作および加湿条件 (2区) <sup>フ</sup>

(1) 温湿度条件 (プログラムNo. O)



イ 試験計画書の試験対象名を記入する。なお，ヘッダーにも記入する。

ロ ヘッダーに記入する。

ハ 試験計画書に記載された資器材の名称（株式会社，有限会社等を除いたメーカー名）および型式を記入する。ヘッダーには資器材の名称のみ記入する。

ニ 所内の場合は，“所内”と記入する。産地試験の場合は以下のとおりとする。

○○原料本部

試験委託農家（または試験実施場所）の住所（市町村名まで）

ホ “第1バーレー種 バーレー21”のようにB区分，C区分を併記する。

ヘ 原則として，中葉系・本葉系各1回ずつ行う。

ト 乾燥機の仕様については，別掲とするので“仕様および図面の部 参照”と記入する。

チ 葉分（収穫回期）を記入する。

リ 心止月日から収穫月日までの日数を記入する。

ヌ 熟度は，50枚程度をサンプリングし熟度別の割合を記入する。なお，熟度別のカラスケール値の基準を設定し値をカッコ内に記入する。

ル 葉長，葉幅，葉色は，熟度中庸な葉10枚程度の平均値を記入する。  
なお，葉色はカラスケール値で記入する。

ヲ 試験で使用した吊具（連縄ラック，スチールハンガー等）を記入する。なお，連縄ラックの場合は，連縄ラックに掛けた連縄の連数を記入する。

例）連縄ラック 連縄8連掛け

ワ 試験で利用した乾燥プログラムを，図表化（グラフ，模式図等）し記載する。また，乾球温度，湿球温度，経過時間，加湿時刻・時間がわかるように記載する。

なお，記入の方法は，様式の内容に添って記載するか，別表とする。

別表とする場合は，“別添図－1”のように様式に記入し，A4版縦書きに2つのグラフ等を記載する。



(2) 加湿条件<sup>イ</sup>

葉 分	日 程	加湿時間	加 湿 量
中 葉	運転初日	—	— リットル/日
	2日目以降	AM0:00～2:00	12
本 葉	運転初日	—	—
	2日目以降	AM0:00～2:00	12

## 5 試験成績

## 1) 乾燥機使用実績（2区）

葉 分	吊 込		1 連当ニ 枚 数	1 室当たり吊込		取下時ト 重 量	乾燥チ 時間
	月日ロ	時期ハ		連数ホ	重量ヘ		
中 葉	月日 7.25	% 褐変 100	枚/連 92	連 427	kg/室 277	kg/室 234	h 155.5
本 葉	9.10	褐変 100	98	430	320	143	172.0

葉 分	燃 料リ 消費量	電 力ヌ 消費量	1 日当ル 加湿量
中 葉	リットル 18.7	kwh 46.8	リットル 11
本 葉	43.0	56.2	13

注) 1 連当たり枚数は，連縄の葉編み枚数。

2) 温湿度経過（2区）<sup>ヲ</sup>

(1) 乾湿球温度の測定位置<sup>ヰ</sup> 下段中央部 葉先位置

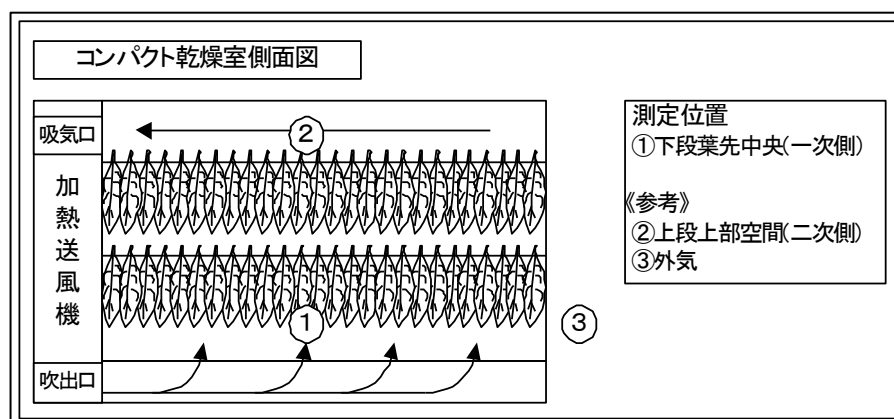
(2) 中葉中骨乾燥（測定月日：○月○日～○日）<sup>カ</sup>

グラフ挿入

(3) 本葉中骨乾燥（測定月日：○月○日～○日）<sup>カ</sup>

グラフ挿入

- イ プログラム上の加湿時間および設定した加湿量を記入する。加湿装置なしの乾燥室の場合は不要。
- ロ 吊込月日を記入する。
- ハ 吊込み時の葉の状態を記入する。なお、原則として夜間加湿の場合褐変100%から、夜間加湿なしの場合は中骨50%乾固の状態から試験を実施する。
- ニ 1連当たり葉編み枚数を記入する。なお、連縄ラックを利用した場合でも、連縄の葉編み枚数を記入する。
- ホ 1室当たり吊込連数を記入する。なお、連縄ラックを利用した場合には、連縄の吊込連数の上段にカッコ書きで、連縄ラックの吊込数量を記入する。  
 なお、連縄ラックの場合には、注) 書きに“カッコ内は連縄ラックの吊込数量”を追加する。
- 例)
- | 連 数 <sup>ホ</sup> |   |
|------------------|---|
| (72)             | 連 |
| 427              |   |
- 上段：連縄ラック吊込連数  
下段：総吊込連数
- ヘ 3～5連分計量し、1室当たり吊込重量を換算し記入する。
- ト 取り下ろし時の1室当たり乾葉重量を記入する。
- チ 乾燥終了までの乾燥時間を記入する。
- リ 試験1回分の燃料（灯油）消費量を記入する。なお、加温方法が電気式の場合はこの欄は削除する。
- ヌ 試験1回分の電力消費量を記入する。
- ル 1日当たりの実加湿量を記入する。なお、給水方式がタンク式の場合は残量換算できるが直結式の場合は、調査をやりやすくするため、設置時に依頼メーカーと調整し対応する。加湿装置なしの場合不要。
- ロ 乾球温度、湿球温度をデータロガー、記録計等を用いて記録し、グラフ化する。
- なお、記入の方法は、様式の内容に添って記入するか、別表とする。  
 別表とする場合は、“別添図－1”のように、様式に記入し、A4版縦書きに2つのグラフ等を記載する。
- ワ グラフ化する時の乾湿球温度の測定位置は、下段中央部、葉先（一次側）とする。  
 なお、上段上部空間（二次側）および外気の乾湿球温度も測定し、報告書とは別に参考データとして報告する。



- カ 測定月日をカッコ書きで記入する。

## 3) 乾燥期間と乾燥施設の利用状況

葉分	区別	黄 変 期			褐 変 期			中骨乾燥期			合計 <sup>ニ</sup> 日数
		施設 <sup>イ</sup>	吊替 <sup>ロ</sup> 時期	日数 <sup>ハ</sup>	施設 <sup>イ</sup>	吊替 <sup>ロ</sup> 時期	日数 <sup>ハ</sup>	施設 <sup>イ</sup>	吊替 <sup>ロ</sup> 時期	日数 <sup>ハ</sup>	
中葉	1 区	PH	—	7	PH→屋内	80	11	屋内	—	18	36
	2 区	PH	—	7	PH→屋内	80	11	屋内→CP	25	9	27
本葉	1 区	PH	—	8	PH	—	13	PH→屋内	20	17	38
	2 区	PH	—	8	PH	—	13	PH →CP	20	8	29

注 1) 吊替時期については、それぞれ黄変、褐変、中骨乾燥割合を記入した。

注 2) PHはパイプハウス、CPはコンパクト乾燥室を表す。<sup>ホ</sup>

## 4) 乾葉の外観性状

葉分	区別	外 観 性 状 <sup>ヘ</sup>
中葉	1 区	熟度中庸、一部葉元紅混じる淡褐色、組織中庸、中肉
	2 区	ト
本葉	1 区	熟度良好、褐色、組織中庸、中肉
	2 区	ト

## 5) その他

(1) 乾燥経過<sup>チ</sup>

(2) 加湿装置<sup>リ</sup>

(3) 取扱性・操作性、その他<sup>ス</sup>

6 結果の要約<sup>ル</sup>

イ 乾燥を実施した，パイプハウス，規格建乾燥室，コンパクト乾燥室等を記入する。

ロ それぞれ黄変，褐変，中骨乾燥の割合を記入する。なお，中骨乾燥期で褐変100%吊込の場合は，“褐100%”でもよい。

ハ 吊り込んでから吊り替えを実施した日までの日数を記入する。

中骨乾燥期は，取り下ろした日までの日数ではなく，中骨が乾固し，取り下ろしができるようになった日までの日数を記入する。

ニ 乾燥日数の合計値を記入する。

ホ 表内の施設の欄にC P，P H等で表記した場合には，必ず注釈で凡例を記載する。

ヘ 外観性状は，熟度，色沢，組織，葉肉について短縮形の表現を避けて記入する。  
熟度については，中熟は熟度中庸，熟良は熟度良好とし，色沢では，淡褐ではなく淡褐色と表記する。  
組織では，組織中庸、やや粗め、充不は充実不足と記入し、葉肉は，中肉，薄肉，厚肉と記入する。  
なお，もろめ，むれ，くされ等については，『ひらがな』で記入する。

ト 試験区の外観性状については，対照区と比較したコメントを記入する。

チ 中骨乾燥における乾燥経過を，温湿度経過を踏まえコメントする。  
また，乾葉の外観性状に差がある場合は，その理由を記入する。  
(試験区の乾燥経過からの影響か、作柄に起因するものか明確にする。)

リ 乾燥経過を踏まえ加湿状況についてコメントする。

ヌ 制御盤の操作等の取扱性等についてコメントする。また，取扱説明書等の内容でわかりにくい点等があれば記入する。

ル 取扱性，作業性についての問題点等について，試験成績に基づきに客観的に記入する。  
なお，乾葉の外観性状についてのコメントは，明らかに乾燥の影響と思われるもののみ記入する。  
特別の理由がある場合は，考察を加える。

- 1 試験対象名<sup>イ</sup> 乾燥効果
- 2 供試器材名<sup>ハ</sup> 在来・バーレー種用温湿度制御装置 (日本産業)  
型式 AA-50-4型
- 3 試験実施場所<sup>ニ</sup> ○○原料本部  
○○県○○郡○○町
- 4 試験方法
- 1) 供試品種<sup>ホ</sup> 第1バーレー種 バーレー21
- 2) 試験区別
- 1区 試験 在来・バーレー種用温湿度制御装置
- 3) 試験回数<sup>ヘ</sup> 中葉・本葉 各2回

## 4) 調査乾燥室の規格

項 目	規 格	項 目	規 格
乾燥室の構造 <sup>ト</sup>	鉄骨規格乾燥室	施 設 面 積 <sup>リ</sup>	165.6 m <sup>2</sup> (50.2坪)
間 口 長 <sup>チ</sup>	9.1 m	軒 高 <sup>チ</sup>	4.5 m
奥 行 長 <sup>チ</sup>	18.2 m	吊 込 段 数 <sup>ス</sup>	連干4段, 幹干2段

5) 乾燥機の仕様および図面<sup>ル</sup>

仕様および図面の部 参照

6) 乾燥機の運転方法 (操作条件) <sup>ヲ</sup>

- (1) 除湿開始湿度 85 %
- (2) 除湿停止湿度 70 %
- (3) 最低保証温度 25 ℃
- (4) 運転時間 8時から 17時
- (5) 制御センサー位置 中央部下段葉先

## 7) 吊込葉の状況

葉 分 <sup>ワ</sup> (収穫回期)	収穫	心止後 <sup>カ</sup> 日 数	熟 度 <sup>ヨ</sup>			葉長 <sup>タ</sup>	葉幅 <sup>タ</sup>	葉色 <sup>タ</sup>
			未熟	適熟	過熟			
中 葉 (3回期)	月日 7.20	日 6	% (5.5) 10	% (4.5) 70	% (3.5) 20	cm 62.4	cm 29.2	4.4
本 葉 (8回期)	8.30	47	(6.5) 20	(5.5) 80	(4.5) 0	62.0	21.3	5.6

注1) 熟度欄のカッコ内は、基準としたカラスケール値を示す。

注2) 葉色はカラスケール値。

- イ 試験計画書の試験対象名を記入する。なお、ヘッダーにも記入する。
- ロ ヘッダーに記入する。
- ハ 試験計画書に記載された資器材の名称（株式会社、有限会社等を除いたメーカー名）および型式を記入する。ヘッダーには資器材の名称のみ記入する。
- ニ 所内試験の場合は、“所内”と記入する。産地試験の場合は、以下のとおりとする。  
○○原料本部  
試験委託農家（または試験実施場所）の住所（市町村名まで）
- ホ “第1バーレー種 バーレー21”のようにB区分、C区分を併記する。
- ヘ 原則として中葉系・本葉系毎に乾燥室が概ね満杯になった状態で、晴天時、雨天時にそれぞれ1回、計4回の調査を行う。ただし、処理量が多い乾燥室で、満杯になる期間が短い場合は、着位に関わらず乾燥室が概ね満杯になった状態で晴天時、雨天時それぞれ2回、計4回の調査を行う。
- ト 木造規格乾燥室・鉄骨規格乾燥室等の構造を記入する。
- チ 乾燥室の大きさについては実地に計測し記入する。
- リ 施設面積は、計測値に基づき計算し、坪換算した数値をカッコ書きで記入する。
- ヌ 吊込段数は、連干での吊込段数および、幹干での吊込段数を併記する。
- ル 乾燥機の仕様は、別掲とするので、“仕様および図面の部 参照”と記入する。
- ヲ 操作条件は、試験計画書のとおり実施する。なお、試験途中の変更は、乾燥に不都合がない限り行わないこと。
- ワ 調査時に吊り込んでいる主な葉分（収穫回期）を記入する。
- カ 心止月日から収穫月日までの日数を記入する。
- ヨ 熟度は、50枚程度をサンプリングし熟度別の割合を記入する。なお、熟度別のカラースケール値の基準を設定し値をカッコ内に記入する。
- タ 葉長、葉幅、葉色は、熟度中庸な葉10枚程度の平均値を記入する。  
なお、葉色はカラースケール値で記入する。

## 5 試験成績

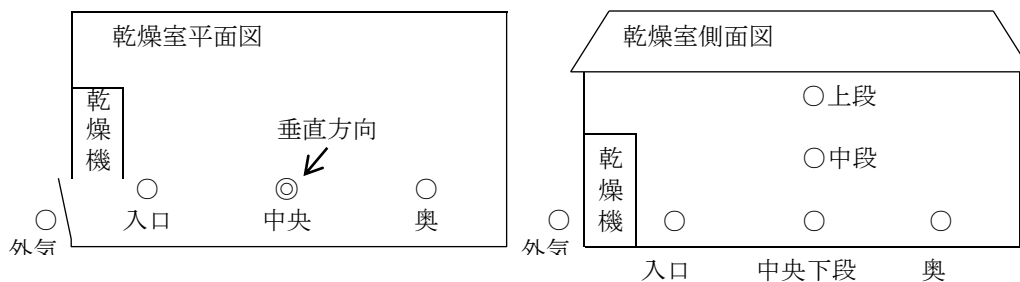
## 1) 乾燥機運転実績

葉 分	吊込連数 <sup>イ</sup>	葉の状態 <sup>ロ</sup>	運転期間 <sup>ハ</sup>	燃料消費量 <sup>ニ</sup>	電力消費量 <sup>ホ</sup>
中 葉	連 2,060	褐変80%～ 中骨50%乾固まで	月日～月日 8. 1～8. 15	リッ トル 140	kwh 100
本 葉	2,800	褐変90%～ 中骨70%乾固まで	9. 10～10. 3	160	120

2) 乾燥室の吊込状況<sup>ヘ</sup>

葉 分	最下段	2 段目	3 段目	4 段目
中 葉	% 100	% 100	% 90	% 70
本 葉	100	100	100	90

## 3) 乾燥室内の温湿度分布

(1) 測定位置<sup>ト</sup>

注) 測定位置 下段: 連中央部葉先付近

中段: 中段連中央部空間

上段: 最上段連中央部上部空間

(2) 中葉温湿度分布<sup>チ</sup>

1-1晴天時温度分布 (測定月日: ○月○日)

グラフ挿入

1-2晴天時湿度分布

グラフ挿入

2-1雨天時温度分布 (測定月日: ○月○日)

《グラフ挿入》

2-2雨天時湿度分布

《グラフ挿入》

## (3) 本葉温湿度分布

1-1晴天時温度分布 (測定月日: ○月○日)

《グラフ挿入》

1-2晴天時湿度分布

《グラフ挿入》

2-1雨天時温度分布 (測定月日: ○月○日)

《グラフ挿入》

2-2雨天時湿度分布

《グラフ挿入》

- イ 調査実施時に乾燥施設に吊り込んでいる連数を記入する。
- ロ 調査実施時の葉の状態“褐変〇〇%，中骨乾固〇〇%”の要領で記入する。
- ハ 供試乾燥機の運転期間（月日）を記入する。
- ニ 期間内の消費量を調査し記入する。（残量による計算でよい）
- ホ 期間内の消費量を調査し記入する。

ヘ 試験開始時の乾燥室の使用割合を吊込段別にパーセントで記入する。

- ト 温度計の設置位置を乾燥室の形状も含め、簡単に図解する。
- |     |              |           |        |
|-----|--------------|-----------|--------|
| ・外気 | 乾燥室入り口付近     | 乾球温度・相対湿度 |        |
| ・下段 | 乾燥室中央        | 〃         |        |
|     | 乾燥室入り口反対側（奥） | 〃         |        |
| ・中段 | 乾燥室中央        | 〃         |        |
| ・上段 | 乾燥室中央        | 〃         | 計 6 ヶ所 |

チ 温湿度分布については、データロガー、記録計等を用いて記録し、グラフ化する。

なお、記入の方法は、様式の内容に添って記入するか、別表とする。  
別表の場合は、“別添図－１”のように様式に記入し、A 4 版縦書きに 2 つのグラフ等を記載する。

・温湿度分布の記載

1) 中葉系・本葉系で調査可能な場合

- |                     |     |       |
|---------------------|-----|-------|
| ・中葉系：晴天時……温度分布，湿度分布 | 各 1 |       |
| 雨天時……温度分布，湿度分布      | 各 1 |       |
| ・本葉系：晴天時……温度分布，湿度分布 | 各 1 |       |
| 雨天時……温度分布，湿度分布      | 各 1 | 計 8 図 |

2) 葉分毎の調査が不可能な場合（80坪タイプ等で着位毎に乾燥室が満杯にならない場合）

乾燥室が満杯の状態

- |                |     |       |
|----------------|-----|-------|
| 晴天時……温度分布，湿度分布 | 各 2 |       |
| 雨天時……温度分布，湿度分布 | 各 2 | 計 8 図 |



## 3) 乾燥期間と乾燥施設の利用状況

区別	葉分	黄 変 期			褐 変 期			中骨乾燥期			合計 <sup>ニ</sup> 日数
		施設 <sup>イ</sup>	吊替 <sup>ロ</sup> 時期	日数 <sup>ハ</sup>	施設 <sup>イ</sup>	吊替 <sup>ロ</sup> 時期	日数 <sup>ハ</sup>	施設 <sup>イ</sup>	吊替 <sup>ロ</sup> 時期	日数 <sup>ハ</sup>	
1 区	中葉	PH	% —	日 5	PH→ <del>屋内</del>	% 褐80	日 16	<del>屋内</del> →CP	% 中骨50	日 13	日 34
	本葉	PH	% —	日 5	PH→ <del>屋内</del>	% 褐90	日 14	<del>屋内</del> →CP	% 中骨70	日 12	日 31

注 1) 吊替時期については、それぞれ黄変、褐変、中骨乾燥割合を記入した。

注 2) PHはパイプハウスを表す。CPはコンパクト乾燥室を表す。

## 4) 乾葉の外観性状

区別	葉分	外 観 性 状 <sup>ハ</sup>
1 区	中葉	熟度やや不足，淡褐色，組織中庸，中肉
	本葉	熟度やや不足，一部明色の混じる褐色，組織中庸，やや薄肉

## 5) その他

(1) 乾燥経過<sup>ト</sup>

(2) 取扱性・その他<sup>チ</sup>

6. 結果の要約<sup>リ</sup>

- イ 乾燥を実施した、パイプハウス、規格建乾燥室、コンパクト乾燥室等を記入する。  
なお、表内にC P、P H等で表記した場合には、必ず、注釈で凡例を記載する。
- ロ それぞれ黄変、褐変、中骨乾燥の割合を記入する。なお、中骨乾燥期で、褐変100% 吊込の場合は、“褐100%”でもよい。
- ハ 吊り込んでから吊り替えを実施した日までの日数を記入する。
- ニ 中骨乾燥期は、取り下ろした日までの日数ではなく、中骨が乾固し、取り下ろしができるようになった日までの日数を記入する。
- ホ 乾燥日数の合計値を記入する。
- ヘ 外観性状は、熟度、色沢、組織、葉肉について短縮形の表現を避けて記入する。  
熟度については、中熟は熟度中庸、熟良は熟度良好とし、色沢では、淡褐ではなく淡褐色と表記する。  
組織では、組織中庸、やや粗め、充不は充実不足と記入し、葉肉は、中肉、薄肉、厚肉と記入する。  
なお、もろめ、むれ、くされ等については、『ひらがな』で記入する。
- ト 乾燥経過については、晴天時、雨天時毎の乾燥状況、温湿度経過および乾燥室内の温湿度ムラについてコメントする。また、乾燥ムラ等があればコメントする。  
なお、明らかに試験区の乾燥方法により乾葉の外観性状に影響がでた場合は、その内容と理由を記入する。
- チ 制御盤の操作等の取扱性等についてコメントする。また、取扱説明書等の内容でわかりにくい点等があれば記入する。
- リ 取扱性、作業性についての問題点等について、試験成績を基に客観的にコメントする。特別の理由がある場合は、考察を加える。