

「新之助」収穫期対策

平成28年9月7日
村上農業普及指導センター
JAにいがた岩船

1 生育調査ほ・実証ほにおける収穫適期予想（9月5日現在）

調査場所	田植日	出穂期	刈取適期予想
関川村下関（関川）	5月18日	8月19日	10月5日
村上市牛屋（神林）	5月16日	8月17日	10月2日
村上市十川（朝日）	5月16日	8月15日	9月29日
平均	5月17日	8月17日	10月2日

※ 調査場所は、普及センターで設置のほ場

2 収穫期対策のポイント

「新之助」食味・品質基準への総仕上げを！

◎収穫

- ・刈取り適期は、黄化籾割合 85～90%、出穂期からの積算温度は 1,050℃程度をめやすとし、刈遅れによる品質低下を招かぬように十分注意する。
- ・生籾は水分が高いほど、また、温度が高いほど変質しやすいので、収穫後は早く乾燥機に張り込み通風する。

◎乾燥・調製

- ・胴割粒の発生を防止するため、乾燥は籾水分を必ず確認し、適正温度及び適正速度で行い、急激に乾燥させない。
- ・初期水分が高い場合は、乾燥機の送風温度が高いほど食味が低下するので、低い温度で乾燥するよう、特に注意する。
- ・過乾燥は、胴割粒の発生を引き起こすだけでなく食味を低下させるので、玄米水分が 14%以上、15%以下となるよう、仕上げ水分に十分注意する。
- ・籾すりは脱ぶ率が 80～85%になるように調節する。肌ずれは品質劣化を早めるので注意する
- ・選別は、必ず篩目 1.9 mm以上を使用し、整粒歩合 70%以上の 1等品位の高品質米に仕上げる。