

とれる!

## 多収性品種情報 No. 3

平成30年8月  
岩船農業振興協議会  
村上農業普及指導センター

～高温登熟による品質低下が懸念～  
最後まで気を抜かずに丁寧な管理徹底を!

## 生育概況等

- ・草丈、茎数（穂数）はほ場間差が大きい。葉色は全般に指標値に比べ淡い。
- ・早生の出穂期以降の気温は平年に比べ2℃以上高く推移していて、白未熟粒や胴割粒の多発生が懸念される。

## 【多収性品種生育調査ほの生育概況】

(7月30日現在)

品種	調査場所	田植日 月日	草丈 cm	茎数 本/m <sup>2</sup> (指標比 %)	葉色 SPAD (指標差)	出穂期 月日
ちほみのり	関川村上野新	5月4日	96	630 (111)	41.0 (-1.0)	7月23日
	村上市小口川	5月1日	79	693 (122)	39.0 (-3.0)	7月19日
	平均	5月2日	88	662 (116)	40.0 (-2.0)	7月21日
つきあかり	関川村上野新	5月5日	111	526 (132)	40.9 (-2.1)	7月27日
	村上市十川	5月4日	110	396 (99)	38.7 (-4.3)	7月28日
	平均	5月4日	111	461 (115)	39.8 (-3.2)	7月27日
ゆきん子舞	村上市桃川	5月13日	109	539 (123)	36.3 (0.3)	7月28日
	村上市八日市	5月15日	95	464 (105)	34.2 (-1.8)	7月30日
	平均	5月14日	102	502 (114)	35.3 (-0.8)	7月29日
新潟次郎	村上市宿田	5月6日	93	405 (83)	37.1 (-3.9)	7月24日
	村上市十川	5月2日	86	404 (82)	39.2 (-1.8)	7月20日
	平均	5月4日	90	405 (83)	38.2 (-2.8)	7月22日

注)7月30日の草丈指標値は設定していない

## ◇品種別の出穂期と収穫適期のめやす(8月7日現在)

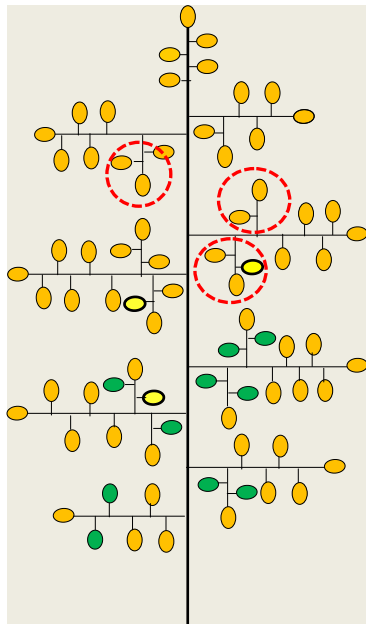
品 種 名	出穂期	飽水管理終了 (出穂25日後)	収穫適期のめやす
ちほみのり	7月20日	8月14日	8月26日～8月28日
つきあかり	7月25日	8月19日	8月31日～9月2日
ゆきん子舞	7月27日	8月21日	9月3日～9月5日
あきだわら	8月16日(予想)	9月10日	10月4日～10月7日
新潟次郎	7月22日	8月16日	8月30日～9月1日

※収穫適期のめやすは、出穂期以降の積算平均気温による予想値。積算方法は出穂期翌日～8月7日までは本年値、8月8日以降は平年値で推移すると仮定し計算した(観測地点:村上)。

※各品種の出穂期以降の積算気温のめやすは、新潟次郎:1,000℃～1,050℃、ちほみのり、つきあかり、ゆきん子舞:950℃～1,000℃、あきだわら:1,050℃～1,100℃

・実際の収穫適期の判断は、必ずほ場で籾の黄化程度を見て判断しましょう(籾黄化割合85～90%くらいになった頃が収穫適期)。

登熟後半が高温条件となって籾水分の低下が早く、立毛胴割れの発生が懸念される場合は、上記のめやすより50℃(2日程度)早めて収穫しましょう。



### 【籾の黄化程度で、収穫期を推測する方法】

1次枝梗数が9本程度の平均的な穂を選び、上位3~4本目の1次枝梗に着生する2次枝梗まで黄化すれば収穫適期

図 収穫適期の黄化籾率 85~90%の状況  
(富山県水稻栽培指針から引用)

- 黄化籾
- 黄化直後の籾
- 緑色籾

## ◇今後の栽培管理のポイント

### 1 出穂 25 日後までの「飽水管理」で根の活力維持を！

- ・出穂後 25 日頃（収穫の 2 週間前）までの飽水管理（水がなくなったら補給する管理）で、イネが水を十分に吸収し、登熟向上が図られるように心がけましょう。
- ・フェーン現象やダシ風が予想される場合は、事前に湛水して稲を保護しましょう。
- ・輪番給水地域では気象予報や給水可能日を確認し、給水口を開けっ放しにしない等節水に留意しながら適切に灌水しましょう。

### 2 適正な乾燥で品質確保！

- ・適正な乾燥温度は、初期水分 24%で 50℃以下、初期水分 28%で 40℃以下です。乾燥速度が毎時 0.8%を超えると胴割粒の発生が多くなり食味・品質を低下させるので注意してください。
- ・フェーン等により初期水分が 20%未満となった低水分籾では、過乾燥や胴割れの発生を防ぐため乾燥機の送風温度を通常より低めに設定してください。乾燥速度を毎時 0.5%以下にして乾燥しましょう。
- ・玄米水分が 14%以下の過乾燥は食味を大きく低下させるので注意しましょう。
- ・青米やくすみの混入が多いと乾燥終了後に玄米水分が戻る場合があるので、臨機応変に状況に応じて仕上水分を目標水分（15%）より低めに設定しましょう。

### 3 丁寧な調製でしっかり仕上げましょう！

#### ○籾すり

- ・機械の点検掃除を徹底し、「もみ混入」などの人為的ミスによる品質低下を防止しましょう。
- ・肌ずれ防止のため、籾すりは、乾燥終了後、籾の温度が常温近くまで下がり水分が均一になってから行いましょう。
- ・肌ずれ米、碎米、籾の混入を防止するため、ゴムロール間隔は 0.8~1.2 mmを基準に、脱臼率が 80~85%になるように調節しましょう。

#### ○米選

- ・未熟粒は粒厚が薄い傾向にあるので、必ずふるい目は 1.85mm 以上を用い、適正な流量に調節しましょう。未熟粒や被害粒が多い場合は 1.90mm のふるい目や色彩選別機を活用しましょう。