



# 岩船米づくり情報 No. 10

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されます～  
最後まで気を抜かずに丁寧な管理徹底を！

## ◇生育状況等

- 本年の出穂期は、早生、コシヒカリはほぼ平年並で、新之助は前年より3日早かった。
- 早生では登熟期前半が高温で推移し、胴割粒や白未熟粒の多発生が懸念される。品質確保には、適切な水管理、適期収穫、丁寧な乾燥・調製が例年以上に重要となる。

## ◇今後の栽培管理のポイント

### 1 出穂 25 日後以降までの「飽水管理」で根の活力維持を！

- 出穂後 25 日（登熟期間が高温の場合は 30 日）以降まで飽水管理（水がなくなったら補給する管理）を継続し、登熟の向上を図りましょう。
- フェーン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通水日を確認し、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。
- 成熟期が遅くなる場合は、最終通水日に湛水する等、可能な限り灌水しましょう。

### 2 事前準備をしっかりと行い、高温に対応した適期収穫を！

- 種子が玄米に混入する恐れのあるクサネムなどほ場内の雑草は、収穫前までに抜き取っておきましょう。
- 品種ごとの成熟期、機械・施設の能力、天候などを考慮し、事前に適正な作業計画を立てましょう。
- 刈り取りの 1 週間前までに作業場の清掃を行うとともに、コンバインや乾燥機、調製機械等の点検や注油を行いましょう。
- 積算平均気温によるめやす（下表）を参考に収穫作業のおおよその予定を立て、成熟期近くになったら必ずほ場で籾の黄化程度を見て、実際の収穫時期を判断しましょう。籾黄化割合 85～90%が収穫適期です。茎葉や穂軸の色は品種や栽培条件等によって変わるので、必ず籾の色で判断しましょう。

## 品種別の出穂期と積算平均気温による収穫適期のめやす（8月16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
新潟次郎	7月22日	8月16日	8月30日～9月1日
五百万石	7月24日	8月18日	8月30日～9月1日
こしいぶき	7月30日	8月24日	9月6日～9月8日
こがねもち	8月2日	8月27日	9月11日～9月13日
コシヒカリ	8月9日	9月3日	9月20日～9月22日
新之助	8月14日	9月8日	10月1日～10月4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16日までは本年値、8月17日以降は平年値で推移すると仮定し計算した。

※各品種の出穂期以降の積算気温のめやすは、新潟次郎：出穂後 1,000℃～1,050℃、早生品種：出穂後 950℃～1,000℃、中生品種：出穂後 975℃～1,025℃、新之助：1,050℃～1,100℃

## 【 籾の黄化程度から、収穫適期を判定する方法 】

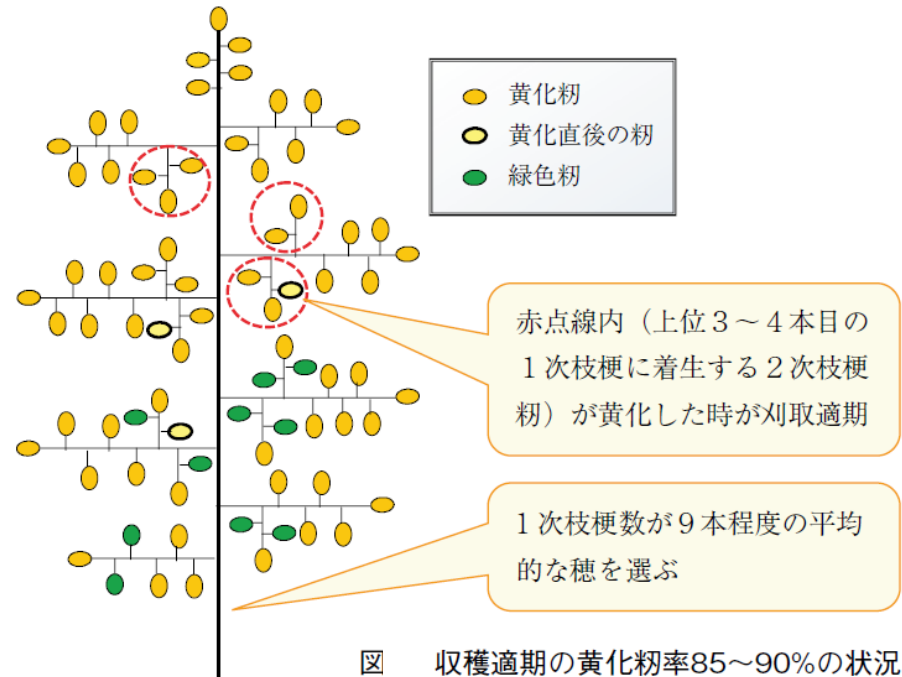


図 収穫適期の黄化籾率85～90%の状況  
(富山県水稻栽培指針から引用)

### 高温登熟年の収穫判断

※出穂後 0～19 日間の日平均気温が 27℃以上の場合や、登熟後半が高温条件になる場合は、**立毛胴割れ**の多発生が、出穂後 5～24 日間の日平均気温が 26℃以上の場合には**基部未熟粒**の多発生が懸念されます。これらの条件に当てはまる場合は収穫適期より **2日（積算温度で 50℃）程度早く**刈り取りましょう。

### 3 適正な乾燥で食味・品質を落とさないように！

- 乾燥機の送風温度が高いほど食味が低下します。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。
- 青米やくず米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、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。

### 4 丁寧な調製で整粒歩合を上げ、1等米に仕上げましょう！

#### ○籾すり

- 機械の点検掃除を徹底し、「もみ混入」など人為的ミスによる品質低下を防ぎましょう。
- 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、脱ぶ率が 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 1.85mm 以上のふるい目を用い、流量調節を適正にして、未熟粒やくず米を除去しましょう（大粒の品種では違うふるい目基準があるので注意しましょう）。
- 着色米や斑点米が目立つ場合は、色彩選別機を使用し、高品質米に仕上げましょう。