

最後まで気を抜かずに適期収穫の実践を！

～土壌水分の保持に努め高温登熟による品質低下を防止～

◇生育状況等

- ・本年の出穂期は、平年に比べ早生は2日早まり、コシヒカリは7月の低温、日照不足の影響で1日程度遅くなりました。
- ・早生の出穂期以降は不安定な天候が続いており、今後は高温が予想されていることから、各品種とも白未熟粒や胴割粒の発生が懸念されるので、水管理や適期収穫等今後の管理の徹底が重要になります。

◇今後の栽培管理のポイント

1 飽水管理は出穂25日後以降まで継続して、根の活力維持を！

- ・北陸地方の1ヵ月予報（8月13日発表）では高温が予想されています。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、節水に留意しながら適切に灌水して、ほ場への入水が終わったら速やかにバルブや水口を閉めましょう。
- ・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。
- ・早期落水による土壌乾燥は、胴割粒の発生を助長します。出穂後30日以降をめやすとしましょう。

2 事前準備は入念に整え、高温に対応した適期収穫の実践を！

- ・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、収穫前までに確実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、収穫前に適正な作業計画をたてましょう。
- ・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たて、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。（次ページ）

【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18日現在）】

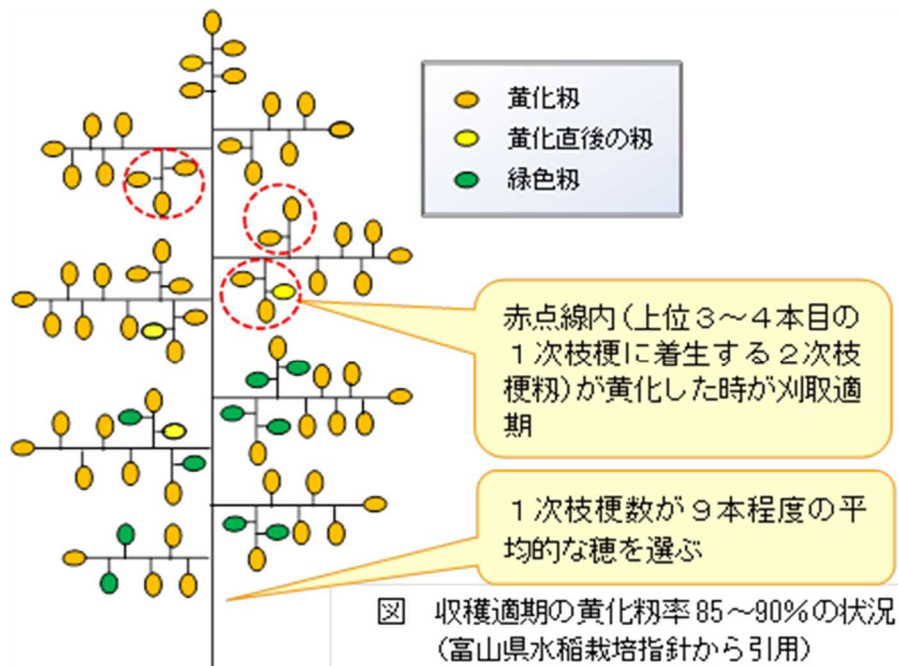
品 種 名	出穂期	飽水管理終了 （出穂25日後）	収穫適期のめやす
新潟次郎	7月20日	8月14日	8月28日
五百万石	7月23日	8月17日	8月30日
こしいぶき	7月29日	8月23日	9月5日
こがねもち	8月3日	8月29日	9月12日
コシヒカリ	8月10日	9月4日	9月21日

※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17日までは本年値、8月18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℃、早生品種：出穂後 975℃、中生品種：出穂後 1,000℃

※胴割粒を増加させないため、収穫適期のめやすから5日以内に刈り取るよう収穫・乾燥体制を整備する。

【籾の黄化程度から、収穫適期を判定する方法】



高温登熟年の収穫判断(特に早生品種)

※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(新潟次郎除く)。

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。また、乾燥時の水分ムラの解消に、張り込み後軽く通風して乾燥開始まで半日程度貯留後に乾燥、又は乾燥機の2段乾燥機能などを活用しましょう。
- 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0.8~1.2mm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、色彩選別機を活用して高品質米に仕上げましょう。