

うまい!

岩船米づくり情報 号外

令和2年9月
岩船農業振興協議会
村上農業普及指導センター

今年は高温登熟年！ 適期収穫と丁寧な乾燥作業で品質確保！

8月後半は高温で推移し、今後も高温傾向が予想され、収穫適期が早まる見込みです。コシヒカリでは白未熟粒や胴割粒の多発生による品質低下が懸念されるので、高温登熟に対応した収穫及び乾燥・調製作業を徹底しましょう。

収穫時期の判断

- ・ 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が、今年のコシヒカリの多くはこれらの高温条件に当てはまっています。
- ・ 収穫時期は、通常の収穫適期のめやす(積算温度1,000℃)より2日(積算温度で50℃)程度早い時期が適期です。
- ・ 籾黄化割合85～90%が収穫適期です。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。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。

積算温度による収穫適期のめやす(9月7日現在)

出穂期	収穫適期のめやす	積算温度
8月7日	9月12日	950℃
8月10日	9月16日	
8月13日	9月20日	

- ・ 出穂期以降の平均気温(気象観測地点:村上)により積算温度を計算、9月8日以降は平年値で推定
- ・ 最新の積算温度は村上地域振興局農林振興部ホームページ「水稻の収穫適期判定に関する情報」でご確認ください。

高温登熟条件での乾燥・調製

- ・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、低水分でも水分のバラツキが大きい場合があるので、乾燥時の水分ムラの解消のため、張り込み後に軽く通風し、半日程度貯留してから加熱乾燥を開始しましょう（乾燥機に2段乾燥機能や休止乾燥機能がある場合は、その機能を活用しましょう）。
- ・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。
- ・色彩選別機を使用する場合は、選別状態の確認と感度調整をこまめに行い、より効率的な選別を心がけましょう。

厳しい暑さが続きます。農作業時には、水分補給や休憩時間を十分に確保するなど、熱中症予防と健康管理に十分注意をしましょう。