

# 水稲技術情報 (④登熟期の水管理と適期収穫編)

## 気象変動に負けない稲づくり ～飽水管理の継続と、適期収穫に向けた作業計画を立てましょう～

### 1 登熟期間中の水管理 ～地域の水利状況に合わせて対応を！！～

#### (1) 基本的な水管理

ア 地域の水利状況を確認し、**出穂後25日以降まで飽水管理を継続**する。

イ 用水が確保できる地域は出穂後30日まで継続し、継続できない場合は灌水可能期間の終期に十分湛水する等して土壌水分を保持する。

ウ 下位葉の枯れ上がりや倒伏を助長し、登熟不良による品質低下を招くので、**早期落水はしない**。

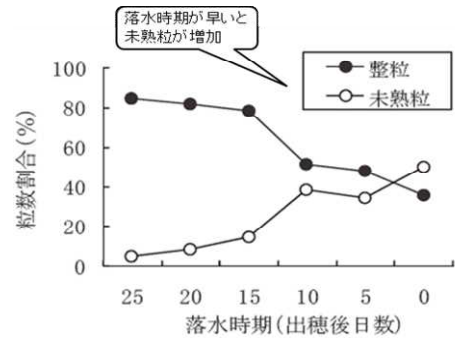


図2 落水時期と品質

#### (2) フェーンが予想される場合

ア フェーンやダシ風が予想される場合は、地域の用水計画に応じて、事前に湛水する。ただし、深水や長期の湛水は避ける。

イ ほ場への入水を終えたら速やかにバルブ・水口を閉め、掛け流し灌水は絶対に止めること。

### 2 適期収穫 ～早刈り、刈遅れに注意しましょう～

#### (1) 適期収穫のめやす

適期収穫を想定するためには、  
農業振興部ホームページに掲載している「積算気温早見表（収穫適期のめやす）」

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/shibata-nogyo/suitougizyutukeiei.html>

を参考に、早めに収穫作業を計画する。

表1 積算気温による収穫適期のめやす

品種	積算気温 (°C)
こしいぶき、五百万石、わたぼうし	975
ゆきん子舞	950 ~ 1,000
コシヒカリ、こがねもち、新潟次郎	1,000
新之助、あきだわら	1,050 ~ 1,150
つきあかり	1,100 ~ 1,200

#### ★自分のほ場（品種）の収穫適期のめやすは？

～積算気温早見表と表1から収穫適期のめやすを考えてみよう～

品種名	ほ場所在地	田植え日	積算気温	出穂期	収穫適期	収穫予定日
【例】コシヒカリ	〇〇〇-1	5月1日	1,000	7月31日	9月8日	9月6日
【例】コシヒカリ	〇〇〇-2	5月10日	1,000	8月4日	9月13日	9月11日

今年は、高温登熟年になりそうだし、収穫予定は適期より2日早めて、計画しておこうかなあ。



## (2) 収穫適期の判断

○収穫適期の判断は必ず穂の状態を確認して行うこと。

### 【収穫適期の判定】

出穂後積算気温を参考に、必ず穂の状態を確認して判断する。

収穫適期は黄化率85～90%の頃（右図）。

### 【黄化率の調査方法】

- ① 1次枝梗が9本程度の平均的な穂を選ぶ。
- ② 上位3～4本目の1次枝梗に付いている籾が黄化しているか確認する。
- ③ 上記について、10本程度の穂で確認し、8本以上該当したら収穫適期とする。

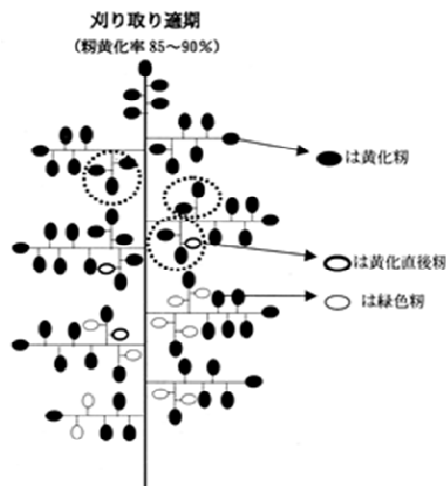


図1 籾黄化の状況と刈り取り時期(富山県)

- **高温登熟年**（出穂期5～24日後の20日間の平均気温が概ね26℃を超える年）は**基部未熟粒の発生が多くなり**、整粒歩合は低下しやすい。
- 刈り遅れると品質低下が大きくなるため、**収穫開始を刈取適期のめやすより、50℃（2日程度）早めて刈遅れないように**すること。

## 3 適正な乾燥で食味・品質の向上！

- (1) 乾燥機の送風温度が高いほど食味が低下する。また、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。適正な乾燥温度は、初期水分24%で50℃以下、初期水分28%で40℃以下とする。
- (2) 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、乾燥速度を毎時0.5%以下にして乾燥すること。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したのち、加熱乾燥をする。機種によっては2段乾燥機能などを活用する。
- (3) 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籾水分の減少状況に注意すること。

## 4 丁寧な調製で整粒歩合を上げ、1等米！

- (1) 籾すり
  - ア 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ぐ。
  - イ 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ってから行う。
  - ウ 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、脱ぶ率が80～85%になるように調節する。
- (2) 米選
  - ア 必ず1.85mm以上のふるい目幅を用い、流量調節を適正にして、未熟粒やくず米を除去する（なお、新之助や酒米など品種で異なるふるい目幅基準があるので注意する）。