

# 新之助生産者の皆様へ～緊急管理情報～

令和5年9月7日  
新潟県農林水産部

**本年産の新之助の品質は、作物研究センターの成熟期前の調査では、例年並みの品質を確保した昨年産と同等程度となっています。**

**粳の黄化や粳水分の低下が早まっています。**

**胴割粒の多発生により品質が低下した令和3年産のような状況が発生する懸念があります。**

**このため、刈遅れによる胴割粒発生を防止するとともに、丁寧な乾燥・調製によって1等品位に仕上げてください。**

## 〔品質の状況〕

- ◎ 作物研究センター（長岡市）の新之助の出穂後積算気温 800℃調査（出穂期 8/5）では、高温少雨の影響で乳白粒等の発生が見られるものの、整粒の割合は令和4年産と同等程度となっています（次頁写真）。

## 〔当面の管理対策〕

- ◎ 出穂期以降、高温が続いており、粳の黄化や粳水分の低下が早まっています。粳の黄化割合を確認し、粳黄化率 85～90%をめやすに収穫してください。
- ◎ 登熟初期が高温であったことから、胴割粒が発生しやすく、さらに収穫直前に強い乾燥に遭遇すると胴割粒が急増します。
- ◎ 出穂期後積算気温が 900℃を超えて以降、強い乾燥が観測された場合は、粳黄化率 80～85%をめやすとし、通常より早めに収穫を始め、刈遅れにならないよう注意してください。場合によっては、他の品種に優先して収穫することを検討してください。
- ◎ 収穫時の粳水分が低い場合は、日中の加温乾燥は避け、常温で通風乾燥を行いましょう。点火は夜間等に気温が下がってから、毎時乾燥速度が 0.5%以下になるよう送風温度を低めに設定して丁寧に乾燥しましょう。
- ◎ 乾燥時の水分ムラを解消するため、乾燥機に2段乾燥機能や休止乾燥機能がある場合は活用しましょう。
- ◎ 未熟粒等の混入を避けるため、流量を絞って調製し、選別は篩目 1.9mm 以上を使用してください。青未熟粒等の混入が多い場合は色彩選別機等を活用し、確実に1等品位に仕上げてください。



作物研究センター「新之助」

注) 移植日：5/1、出穂期：8/5、出穂期後積算気温：829℃（出穂後29日）、

胴割粒発生 リスク			
	小	大	特大
登熟 温度	平温	高温	高温
収穫直前 気象	—	—	強乾燥
収穫めやす			
積算気温 (°C)	1050~1100	1000~1050	900~
粳黄化率 (%)	85~90	85~90	80~85