

## 適期収穫と選別の徹底で、高品質を確保 高温・乾燥情報に注意し、胴割れ粒の発生を防止

### — ポイント —

- 1 出穂期からの積算気温 1,050～1,100℃をめやすに、ほ場で黄化粃割合 85～90%を確認してから収穫を開始する
- 2 積算温度が 900℃を越えて以降、高温・乾燥に遭遇すると胴割れ粒発生のリスクが高まるため、気象及び緊急情報に注意し、適期収穫を徹底する
- 3 穂揃いが悪く、「青未熟粒」の混入が懸念されるため、色彩選別機等を活用して確実に 1 等品位の高品質米に仕上げる

### 1 適期収穫

表 新津アメダスデータを用いた積算気温による収穫適期のめやす

出穂期	出穂後積算気温 のめやす	積算気温による収穫適期 ※		【参考】
		1,050℃到達日～	1,100℃到達日	900℃到達日
8月10日		9月23日	～ 9月25日	9月15日
8月12日	1,050～1,100℃	9月25日	～ 9月28日	9月18日
8月14日		9月28日	～ 10月1日	9月21日

※ 収穫適期は9月14日までは本年値を、それ以降は平年値を用いて計算した。  
収穫適期は今後の気象により変動する可能性がある。

- (1) 収穫適期は粃の黄化割合を確認し、黄化粃割合が 85～90%になってから収穫する。
- (2) 粃水分が 22%未満で高温・乾燥状況に遭遇した場合は、粃黄化率は 80～85%で収穫を開始し、丁寧な乾燥を行う。
- (3) 茎葉や穂軸は青くても粃は成熟している場合があるなど、栽培条件により茎葉の色だけで刈り取り適期を判断しない。
- (4) 早刈りすると青未熟粒の混入が増え、一方で、刈り遅れると胴割れ粒や発芽粒が増加し、整粒歩合が低下する恐れがあるので適期に刈り取る。特に成熟期が多雨の場合はコシヒカリより穂発芽しやすいので注意する。
- (5) 登熟期の葉色が濃く推移したほ場は、タンパク質含有量の基準超過米の混入を避けるため、必要に応じて刈り分けする。

## 2 乾燥・調製

- (1) **食味・品質基準の水分含有率である 14.0%~15.0%**に仕上げる。
- (2) 胴割粒の発生を防止するため、乾燥は籾水分を確認のうえ、適正温度及び適正速度で行い、急激に乾燥させない。
- (3) 毎時乾燥水分が 0.8%を超えると胴割米が発生しやすくなるので、乾燥機のマニュアルに従い適正な乾燥速度を守る。
- (4) 乾燥機の送風温度が高いほど食味が低下するので、初期水分が高い場合は低い温度で乾燥する。
- (5) 選別は篩い目 1.9mm 以上を使用し、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 等品位の高品質米に仕上げる。
- (6) 調製後は玄米水分が低下しないよう、日の当たる場所での保管を避けるなど保管条件に注意する。

図 刈取適期の籾の黄化状況  
黄化割合 85%

