

～収穫適期を見極めて品質低下を防ごう！！～

今年の出穂期は、平年に比べ早生で2～4日、中生で2～3日程度早まりました。気象台発表の1か月予報では、9月上旬まで高温が予想されていることから、胴割粒及び白未熟粒の発生が懸念されます。飽水管理の継続と天気予報を確認し、適期に収穫できるよう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しましょう～

(1) 基本的な水管理

- 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しましょう。
- 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は十分湛水する等して土壌水分を保持しましょう。
- 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、早期落水は止めましょう。

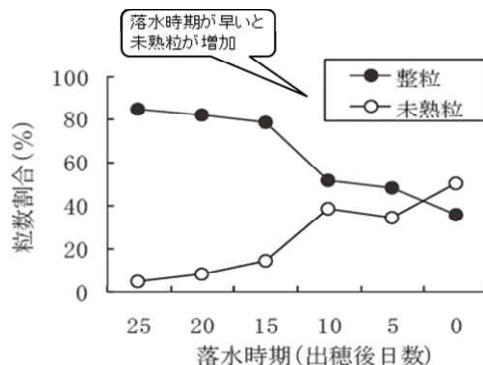


図2 落水時期と品質

(2) フェーンが予想される場合

- 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、事前に十分湛水して稲を保護しましょう。
- 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ましょう。

新発田農業普及指導センターのホームページで4日先までの フェーン+天気予測情報を掲載中(9月下旬まで)!

※フェーンの発生が予想された場合は、水稻生育速報メールマガジンを登録者宛に、配信する予定です。

- メールマガジン登録方法(メールのみの受付、登録無料)
メールに以下の必要事項を記載し、送信してください。
宛先: shibatamai.info@pref.niigata.lg.jp
件名: 水稻生育速報メルマガ希望(→必ずこのタイトルでお願いします)
本文: ①市町名 ②氏名 ③送信希望のメールアドレス

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

成熟期を想定するためには、出穂期からの平均気温の積算気温が参考になります。

農業振興部ホームページに掲載している「収穫期のめやす(積算気温早見表)」を参考に、早めに収穫作業を計画し、成熟期近くになったら必ずほ場で籾の黄化程度を確認し、実際の収穫時期を判断しましょう。

表1 積算気温による収穫適期のめやす

品種	積算気温(℃)
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

表2 本年の積算気温からみた主要品種の収穫適期予想（出穂期は管内平均値）

品種		出穂期	刈取適期予想
うるち	こしいぶき	7月25日	9月1日
	コシヒカリ	8月4日	9月13日
	新之助	8月11日	9月25日
もち	わたぼうし	7月22日	8月29日
	こがねもち	7月29日	9月6日

気象データ：新発田市農業サポートセンター（8月9日までは本年値、以降は平年値で予想）

※出穂期はほ場ごとに異なるので、ほ場ごとの出穂期を把握しておくことが重要です。

(2) 収穫時期の判断

○収穫適期の判断は必ず穂の状態を確認して行いましょう。

【参考：成熟期の判定】

出穂後積算気温は刈取計画作成のための目安とし、実際の成熟期は必ず穂の状態を確認して判断しましょう。

刈取適期は黄化籾率85～90%です（右図）。

【黄化籾率の調査方法】

- 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本以上該当したら刈取適期とする。

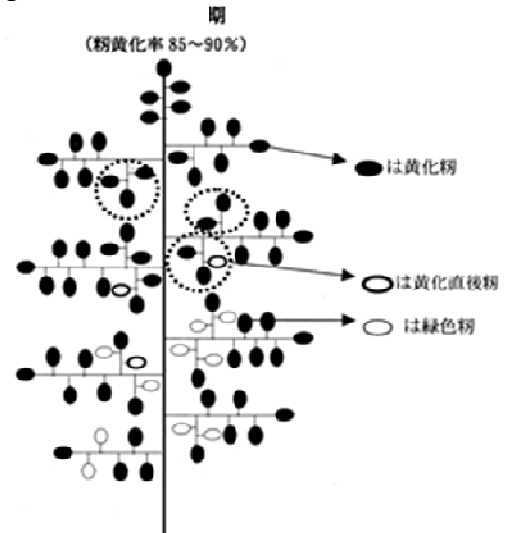


図1 籾黄化の状況と刈り取り時期(富山県)

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）は基部未熟粒の多発生が懸念されるので、**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**しましょう。

3 適正な乾燥で食味・品質の向上を！

- 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。
- ファ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したのち、加熱乾燥をしましょう。機種によっては2段乾燥機能などを活用しましょう。

4 丁寧な調製で整粒歩合を上げ、1等米に！

- 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、脱ぶ率が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）。