

業務用向け多収性品種の目標収量達成に向けて 適期に収穫、適正な乾燥・調製！

ここがポイント！！

- 1 出穂期と積算気温から、適切な作業計画を立てる
- 2 黄化粳割合から収穫時期を判断し、直ちに刈り取る
- 3 1.85mm のふるい目の使用を基本に、適正な調製を行う

1 品種ごとの出穂期と収穫適期のめやす

品種名	移植期	出穂期	収穫適期の積算気温 (出穂期後の日平均気温 の積算値)	収穫適期のめやす (積算気温到達日) ※
つきあかり	5月 上旬	7/23	950～1,000 °C	8/28～8/30
ゆきん子舞	5月 上旬	7/25	950～1,000 °C	8/31～9/2
あきだわら	5月 中旬	8/15	1,050～1,100 °C	10/1～10/3

※ 8月16日までは新津アメダスの日平均気温の本年値、それ以降は平年値を用いて計算

2 収穫・乾燥・調製について

(1) 収穫時期について

- ・ 出穂期からの積算気温を参考に、**実際の黄化粳割合が90%になった頃に収穫する。**
- ・ **高温登熟年では胴割粒や基部未熟粒が発生しやすいため、上記黄化粳割合になったら直ちに収穫する。**

(2) 乾燥・調製について

- ・ 乾燥時の通風温度は通常と同じであるが、**胴割粒発生防止に留意し、粳水分に合った適切な温度で乾燥する。**
- ・ **1.85mm のふるい目の使用を基本とする**が、未熟粒や被害粒が多い場合は必要に応じて1.9mm のふるい目や色彩選別機を利用する。