

# 出穂後の水管理の徹底で稲の活力維持を!

新潟地方気象台の 1 カ月予報では気温は平年より高く、特に 8 月中旬まで気温がかなり高くなる見込みです。こまめな水管理で土壌水分の保持に努めましょう。

## 1 適正な水管理による稲体活力の維持

- 登熟初中期は米粒へのデンプンの蓄積が盛んな時期であることから、飽水管理を継続し、田面を乾かすことがないようにしてください。
- 早期落水は、下葉の枯れ上がりや倒伏の発生が助長され、登熟不良となり粒張りが悪く、未熟粒等が増加します。また、玄米のタンパク質含有率が高まり、食味が低下します。
- 用水確保が可能な地域では、地耐力の確保に配慮しながら、出穂後 25 日までは飽水管理を継続し、完全落水は出穂 25 日以降をめやすとして下さい。

＜飽水管理のポイント＞

- ・水尻は止水とする
- ・3～5 cm 程度湛水後、足跡に水が残る程度に自然落水→入水を繰り返す
- ・常に田面が湿った状態を維持する  
(長期湛水はしない)

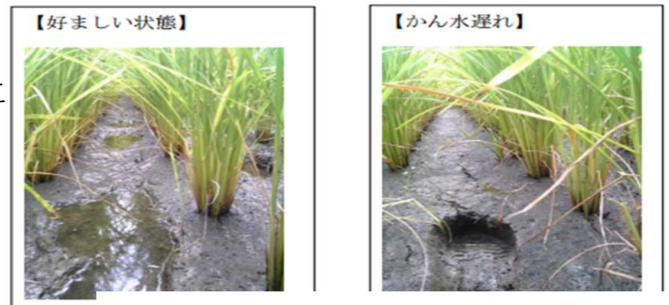


図 飽水管理の状態(足跡に水が残る程度)

## 2 病虫害対策 (着色米)

- 出穂期以降の高温、かん水不足が要因となって着色米が発生する場合があります。対策としては出穂期にブラシン粉剤(3～4kg/10a)又はブラシン水和剤(1,000 倍で 60～150ℓ/10a)等を茎葉散布する。飽水管理の継続等があります。

## 3 収穫適期のめやす (8 月 1 日現在)

### (1) 出穂期と収穫適期のめやす

	品種名	出穂期	出穂後の積算温度	予想収穫適期
早生	五百万石	7月19日頃(平坦地)	975℃	8月24日頃
		7月23日頃(中山間)		8月31日頃
	こしいぶき	7月23日頃(平坦地)	8月29日頃	
		7月26日頃(中山間)		9月3日頃
	つきあかり	7月20日頃(平坦地)	975～ 1,000℃	8月25日～ 26日頃
		7月23日頃(中山間)		8月31日～ 9月1日頃
中生	こがねもち	7月26日頃(平坦地)	1,000℃	9月2日頃
		7月30日頃(中山間)		9月9日頃
	コシヒカリ	7月30日頃(平坦地)		9月7日頃
		8月1日頃(平坦地)		9月9日頃
		8月3日頃(中山間)		9月14日頃
		8月8日頃(山間地)		9月20日頃
晩生	新之助	8月9日頃(平坦地)	1,050～ 1,100℃	9月21日 ～24日頃

※出穂後気温が高く、登熟後半がフェーン等により籾水分が低下すると、胴割粒が発生しやすくなるので、収穫開始を2日程度(50℃)早めましょう。

※積算気温:アメダスデータにより算出。8月1日以降の平均気温は平年値を用いて予想。

平坦地:上越市高田のアメダスデータ

中山間・山間地:上越市安塚区和田のアメダスデータ

早刈り →青未熟粒増加、収量低下  
刈り遅れ→胴割粒、着色粒、穂発芽増加、倒伏

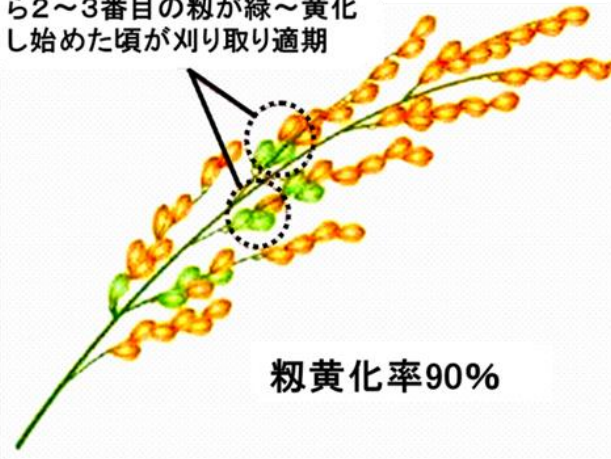


適期収穫の徹底

※収穫適期のめやす(積算温度表)を上越東農林事務所ホームページに掲載し、1週間ごとに更新しますので、参考にして下さい。

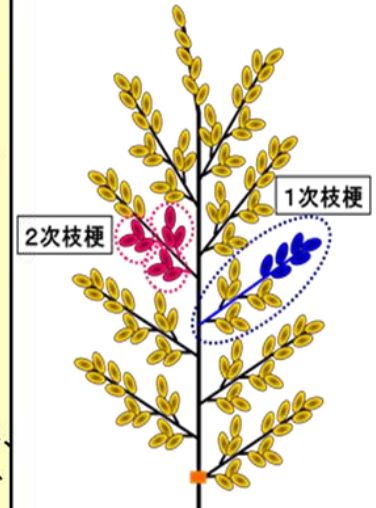
## (2) 刈取適期のめやす(籾の黄化率)

穂中位の二次枝梗の先端から2~3番目の籾が緑~黄化し始めた頃が刈り取り適期



### 適期確認の流れ

- ①1次枝梗が9本程度の平均的な穂を選ぶ
- ②中位の1次枝梗の中から2次枝梗を探す
- ③2次枝梗の先端から2,3番目の籾の黄化を見る
- ④2,3番目の籾が黄色に変わりかけている頃がその穂の収穫適期
- ⑤同様に10本の穂を調べ、8本以上が当てはまれば、そのほ場の収穫適期



- ほ場ごとの収穫適期は、穂全体の85~90%が黄化し、穂の基部に緑色の籾が一部残っている頃で、早生品種では出穂約38日後、コシヒカリでは出穂約40日後がめやすになります。
- 茎葉の色だけで収穫適期は判断できませんので、必ず籾の黄化率を確認した上でほ場ごとに判断してください。

## 4 乾燥・調製

### (1) 収穫時の籾水分が低い場合の留意点(収穫前のフェーンなど)

○フェーン時は乾燥機の乾燥速度を低くしても実際の乾燥速度は著しく早くなるため、日中の加温乾燥は避け、常温で通風乾燥を行ってください。点火は夜間温度が下がってから行い、送風温度を低めに設定して下さい。

○立毛中の籾水分が18%程度まで低下した場合は、粒ごとの水分のばらつきが大きくなっているため、張り込み時に通風循環した後、夜間まで半日程度貯留し水分ムラを解消してから加温乾燥して下さい。

### (2) 収穫時の籾水分が高い場合の留意点(降雨後の収穫や倒伏時など)

○毎時乾減水分が0.8%を超えると胴割粒が発生しやすくなるので、40℃以下の送風温度で乾燥を始めましょう。

### (3) 調製時の留意点

○未熟粒や被害粒が多い場合は、必要に応じて1.90mmのふるい目や色彩選別機を活用して整粒歩合を高めましょう。

○品種が切り替わる時は、必ずコンバイン、乾燥機、調製機等の清掃を行い、異品種の混入を防ぎましょう。

○人為的な等級格下げ要因である籾の混入が生じないようこまめに調製状況を確認しましょう。

### (4) 稻こうじ病の混入防止対策

○発病が確認されたほ場の籾は、発生のない籾と別に収穫、乾燥、調製を行いましょう。また、稲が十分に乾燥している条件下で刈り取りしましょう。

○稻こうじ粒が収穫籾に混入した場合は、粗選機を使用し、稻こうじ粒を除去しましょう。