

# 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 月下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、田面を乾かすことの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ください。

＜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)

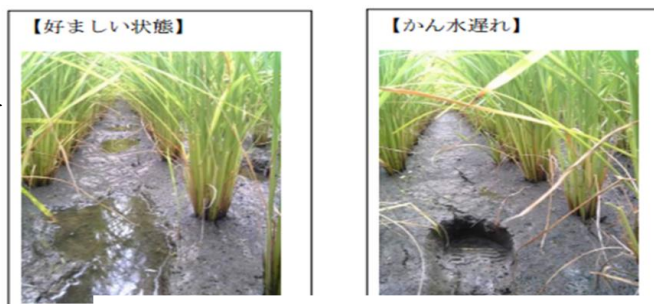


図 飽水管理の状態(足跡に水が残る程度)

## 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 15 日現在)

(1) 出穂期と収穫適期のめやす ※平坦地は積算温度を平年より 50℃早めています。

	品種名	出穂期	出穂後の積算温度	予想収穫適期
平坦地	五百万石	7月19日頃	925℃	8月22日
	つきあかり	7月20日頃	925～950℃	8月23～24日
	こしいぶき	7月23日頃	925℃	8月26日
	こがねもち	7月26日頃	950℃	8月31日
	コシヒカリ	7月30日頃	950℃	9月5日
	コシヒカリ	8月1日頃		9月7日
	新之助	8月8日頃	1,000～1,050℃	9月18～20日
中山間地	五百万石	7月23日頃	975℃	8月31日
	つきあかり	7月23日頃	975～1,000℃	8月31日～ 9月1日
	こしいぶき	7月26日頃	975℃	9月4日
	こがねもち	7月30日頃	1,000℃	9月10日
	コシヒカリ	8月3日頃	1,000℃	9月15日
	コシヒカリ	8月8日頃		9月21日
	新之助	8月9日頃	1,050～1,100℃	9月25～27日

※今年はお出穂後気温が高く、通常のお収穫時期だと立毛胴割れや基部未熟粒の多発生が懸念されるので、お収穫開始時期を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14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

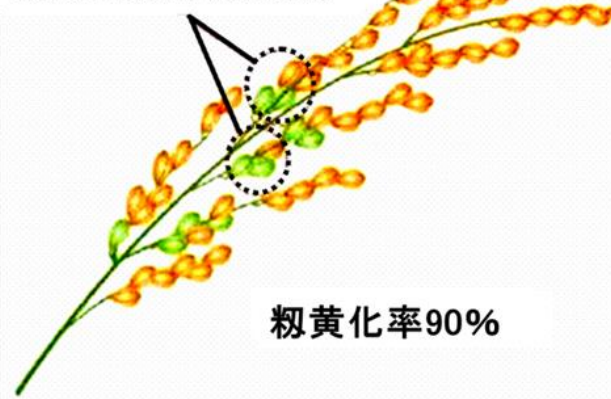


適期収穫の徹底

※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、参考にしてください。

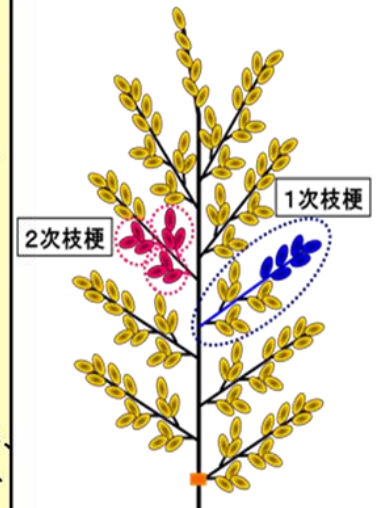
## (2) 刈取適期のめやす(籾の黄化率)

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ないので、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ください。

○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ください。

### (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。