稲作情報

令和4年8月25日

～魚沼米の総仕上げ～
適期収穫と丁寧な乾燥・調製を徹底しましょう！

1 収穫前までこまめな水管理を徹底

○早期落水は収量・品質を低下させるため、**落水時期のめやすは出穂期25日後以降としましょう。**
○異常高温やフェーン等による高温・乾燥が予想される場合は、**事前にかん水(走水)**しましょう。

2 刈り遅れないように注意

○積算気温表による**コシヒカリ**の収穫適期（８月２３日現在）

・下記の表を参考に収穫適期を把握し、早めに作業計画を立てましょう。
・**登熟後半が高温条件となった場合は、**籾水分の低下が早く、立毛胴割れの発生が懸念されるため、**収穫作業を2日程度（50℃程度）早めてください。**

平場	出穂期	収穫適期のめやす
標高98m	８月４日	９月13日
	８月７日	９月17日
	８月10日	９月21日

山場	出穂期	収穫適期のめやす
標高222m	８月７日	９月20日
	８月10日	９月24日
	８月12日	９月27日

※ 積算温度は、平場では小出アメダス、山場では守門西名アメダスの日平均気温を使用して算出しています。
※ ８月23日まで本年値、８月24日以降は過去10年間のアメダスデータ平均値を使用しています。
※ 積算気温表、適期収穫の詳しい資料は、普及センターやJA営農センターのホームページ等で入手できます。

＜参考＞品種ごとの出穂後積算気温のめやす
こしいぶき：975℃　コシヒカリ：1,000℃

3　籾の黄化率を確認して収穫適期を判断

〇収穫適期は、籾の黄化率が85～90%になった頃です。
〇茎葉や穂軸は青くても籾は成熟している場合があるので、ほ場ごとの収穫適期は必ず籾の黄化率で判断してください。

4 乾燥温度や乾燥速度に注意

〇生籾は、籾水分が高いほど、また高温であるほど変質しやすいため、収穫後はできるだけ早く乾燥機に張り込み、通風して生籾の変質を防止しましょう。
〇乾燥機の送風温度が高いほど食味は低下します。食味の低下を防ぐため、初期水分が高いほど低い温度で乾燥しましょう。

【食味が低下しない乾燥温度】
〇 初期水分24%で50℃以下
〇 初期水分28%で40℃以下

〇仕上げ水分は14.5～15%とし、過乾燥にならないよう注意しましょう。

【胴割粒の発生を防止しましょう】

〇毎時乾減水分が0.8%を超えると、胴割粒の発生が多くなります。また、乾燥初期の水分が高いほど胴割れが発生しやすくなるので、注意が必要です。
〇刈り遅れた場合や収穫間際のフェーン現象などで乾燥した日が続いた場合は、乾燥速度は毎時0.5%以下となるよう送風温度を低めに設定しましょう。
〇フェーン現象時などは、籾水分が18%まで低下する場合があります。このような場合は、張り込み後に軽く通風乾燥したあと、夜間まで貯留して水分ムラを解消させてから加温乾燥しましょう。

5 しっかり調製して整粒歩合の高い１等米生産を

〇籾すりは、籾の温度が常温近くまで下がってから行いましょう。
〇ゴムロール間隔は0.8～1.2mmが基本です。登熟程度は毎年異なりますので、使用開始時期にしっかりロール幅を調節し、肌ずれ米の発生、籾混入を防ぎましょう。
〇 グレーダーの網目は1.9mm以上を使用し、適正な流量で調製しましょう。

新潟県からのお知らせ

～本年産米を対象に放射性物質を検査します～
・新米の出荷・販売は、県の検査結果を確認してから行ってください。
・検査結果は、県のホームページ等で公表します。

栽培履歴を正しく記帳し、米の初出荷時にJAへ提出してください。

不明な点はJA営農センターまたは普及センターまでおたずねください。携帯メール会員募集！営農センターへお問い合わせください。

JA北魚沼・魚沼農業普及指導センター