

黄化粳 85~90%での適期収穫で高品質米確保！ ～高温気象下での刈遅れは等級低下に直結～

巻農業
普及指導センター

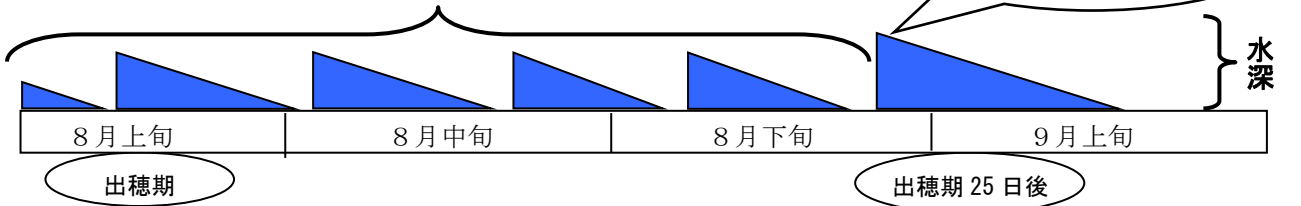
- ◎ **出穂期 25 日後まで飽水管理を徹底** しましょう。
- ◎ 8 月も高温予報のため、**収穫適期が早まる見込み** です。早めに収穫準備を進めましょう。
- ◎ 登熟積算気温をめやすに **粳の黄化状況を確認し、黄化粳割合 85~90%で収穫** しましょう。

1 登熟向上を促す水管理 ～飽水管理の徹底、早期の完全落水は厳禁！～

- 飽水管理を出穂期 25 日後まで継続する。自然落水しない場合は水の入れ替えを行う。
- 晩生品種等で最終通水日が出穂 25 日後よりも早い場合は、最終かん水時に深く湛水して飽水期間を確保する。
- **強風・フェーン等の発生が予想される場合は事前に湛水**し、稲体からの急激な蒸散による障害の発生を防止する（終息後は水を入れ替える）。

【コシヒカリの水管理のイメージ】

飽水管理
(水位2~3cmの湛水と、溝の底に水が残る程度までの減水を繰り返す)



2 適期収穫 ～刈遅れ防止 早めの収穫準備～

- ほ場ごとの出穂期から、下表及び収穫期予想積算気温表（巻農業振興部 HP に掲載 毎週火曜日更新）で収穫開始適期のめやすを確認する。
- 「3 収穫適期の判定」を参考に、**粳の黄化状況から、実際の収穫開始適期を判断**する。
- **刈り遅れにより基部未熟粒や胴割粒が増加し、等級低下を招く**ため、適期収穫を励行する。特に高温登熟年では、等級低下しやすいため留意する。

【主要品種の積算気温による収穫期のめやす】

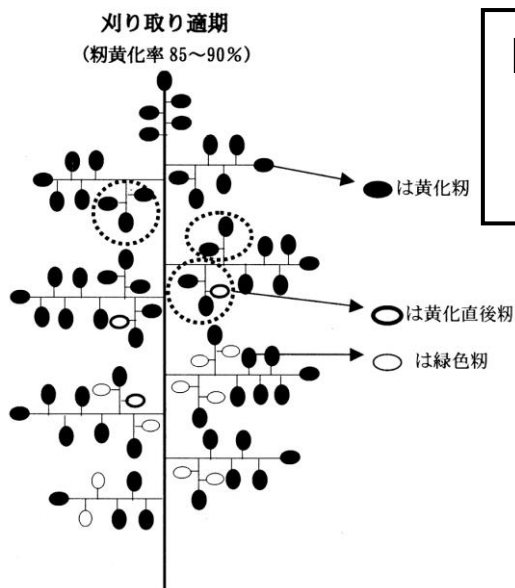
8 月 5 日現在

種別	品種名	出穂期 ※1	積算気温 (°C) ※2	収穫開始適期	備考	
うるち	ゆきん子舞	7/20	925	8/22~	○ 収穫開始適期は出穂期からの積算気温で算出。	
	こしいぶき	7/23	925	8/26~		
	コシヒカリ	連休植	8/2	950	9/7~	○ 積算気温はアメダス巻地点の測定値の本年値(8/5まで)と近年値(8/6以降)を使用した。
		5月10日植	8/4		9/9~	
もち	わたぼうし	7/20	925	8/22~		
	こがねもち	7/28	950	9/1~		
酒米	五百万石	7/17	925	8/19~		

※1 管内の平均出穂期。

※2 高温下で登熟する見込みのため、積算気温を通常より 50°C 早めている。

3 収穫適期の判定 ～必ず黄化籾割合を確認し、適期に収穫～



【黄化籾割合 85～90% (緑色籾が 10～15%残る)】

上位 3～4 本目の一次枝梗に着生する 2 次枝梗籾
(図中点線内) が黄化した時が収穫適期

- * 一次枝梗が 9 本程度の平均的な穂を 10 穂程度調査し、8 穂以上が該当すれば収穫適期。
- * 黄化籾割合 100%では基部未熟粒や胴割粒が増加し整粒歩合が低下する。
- * 出穂後 5～24 日の平均気温が 27℃以上の高温年は黄化籾割合 80～85%が収穫適期。

4 適正な乾燥 ～張込時の水分を確認してから作業開始！～

- 食味低下や胴割粒の発生防止のため、張り込み時の水分に応じた送風温度に設定。

張込時籾水分	28%	24%	18%以下
乾燥温度	40℃以下	50℃以下	昼間に通風循環後、半日程度貯留して夜間に加温乾燥

- 乾燥中の水分測定をこまめに行い、玄米水分量を 15.0%に仕上げる。
- 青米等の混入が多い場合は、乾燥終了後に水分の戻りがあるため、仕上げ水分に注意する。

〔乾燥後の水分変化のめやす (富山農試) 〕

100 粒中の 青米・くず米	5 粒以下	0.5%乾燥が進む
	6～11 粒	ほとんど変わらない
	11 粒以上	0.5%水分がもどる

- 成熟期頃にフェーンで乾燥した日が続いた場合は、立毛胴割れが予想されるので、乾燥速度は、毎時乾減水分 0.5%以下になるよう送風温度を低く設定する (刈遅れの場合も同様の対応をする)。
- 乾燥機に 2 段乾燥機能や休止乾燥機能が備わっている場合は、これを活用する。

5 ていねいな調製 ～整粒歩合を高める～

- 籾すりは、肌ずれ防止のため、籾の温度が常温近くまで下がってから行う。
- ゴムロール間隔は 0.8～1.2mm を基準に脱ぶ率が 80～85%になるように調節する。
- ふるい目は 1.85mm (五百万石は 2.0mm) 以上を使用し、流量調節を適正にしてくず米を完全に除去する。
- 色彩選別機を活用し、整粒歩合を高める。

6 その他

- 収穫前にクサネム等の雑草をほ場から除去し、玄米への雑草種子の混入を防止する。
- 異品種等の混入を避けるため、コンバイン、乾燥機、調製機等の清掃を徹底する。
- 始業前の機械点検を必ず実施するとともに、事故の防止に向けて安全な作業を徹底する。

○熱中症及び農作業事故に注意しましょう！
○YouTube で参考情報配信中！
右の QR コードか、新潟地域振興局巻農業振興部 HP を検索！

YouTube の
QR コード→

