稲作速報 No.11

令和7年8月 29 日

【発行者】新潟農業普及指導センター
新津庁舎 0250-24-9624　津川分室 0254-92-0965

気候変動を意識したコンパクトで丈夫な稲づくり！

籾の黄化状況を確認し、適期に収穫！

～　新之助　～

1　適期収穫

（1）出穂後積算気温をめやすに、籾黄化割合が 85～90%になったら収穫しましょう。

（2）ただし、籾水分が 22%未満で高温・乾燥状況に遭遇した場合は、胴割粒が急増するため、数日早めの籾黄化割合 80～85%で収穫し、丁寧な乾燥を行ってください。

収穫適期のめやす（８月 27 日現在）

品　　種	出穂期	出穂後積算気温のめやす※1	収穫適期※2
新之助	**8月11 日**	1,000～1,050℃	**9月 18日**

※1　新津アメダスの高温登熟年の積算気温によるめやす。

※2　収穫適期は 8 月 27 日まで本年値、それ以降は過去 10 年(H27～R6 年)の日平均気温を用い計算。

2　玄米タンパク質含有率基準超過の判断のめやす

出穂後 17～31 日の止葉の葉色(SPAD 値)から、下図をめやすに刈り分けを判断する。なお、基準超過確率５～95%の場合は、出穂 31 日後に近い日に追加調査を行い、刈り分けの要否を自主判断する。

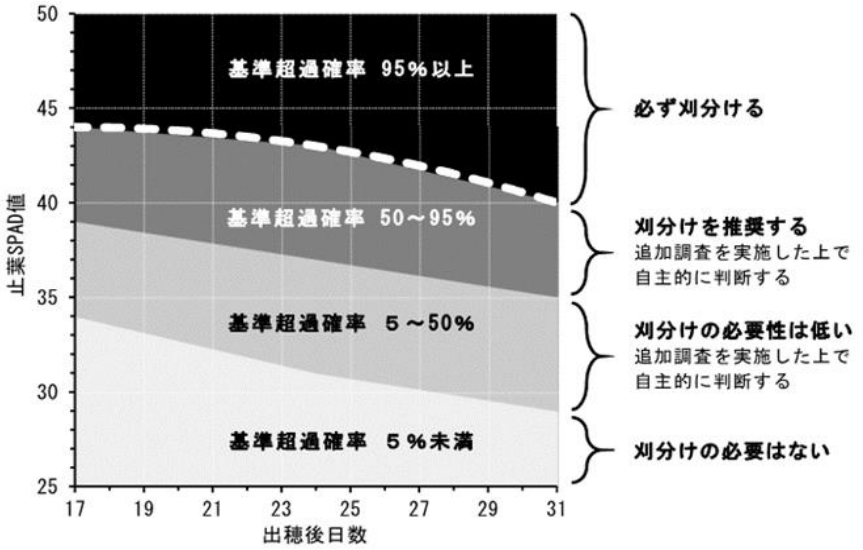

図　玄米タンパク質含有率基準超過の判断めやす

3　乾燥・調製

（1）籾水分に合った温度と速度で乾燥し、水分含有率 14.0%～15.0%に仕上げる。

（2）選別は篩い目 1.9 ㎜以上を使用し、確実に 1 等品位の高品質米に仕上げる。

詳しい技術情報については、
稲作技術情報もご覧ください。

～　今後も高温予想です。熱中症対策は万全に！　～