黄化籾割合 85～90%での適期収穫で高品質確保！
～高温気象下での刈遅れは品質低下に直結～

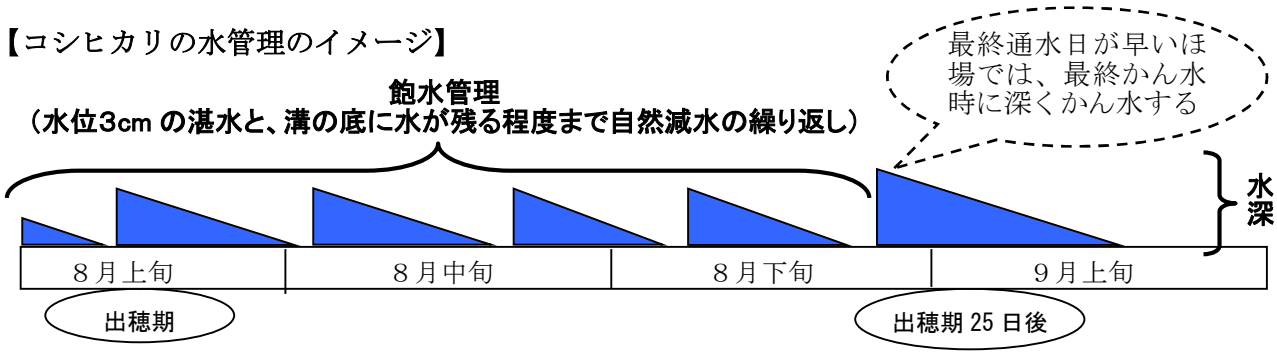
巻農業
普及指導センター

◎**出穂期 25 日後まで飽水管理を徹底**しましょう。
◎８月は高温予報のため、**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**籾の黄化状況を確認し、黄化籾割合 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！～

○出穂期 25 日後（高温が続く場合は出穂期 30 日後）まで、飽水管理を確実に実施する。
○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。
○**異常高温や強風・フェーン等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。

【コシヒカリの水管理のイメージ】



２ 適期収穫　～刈遅れ防止　早めの収穫準備～

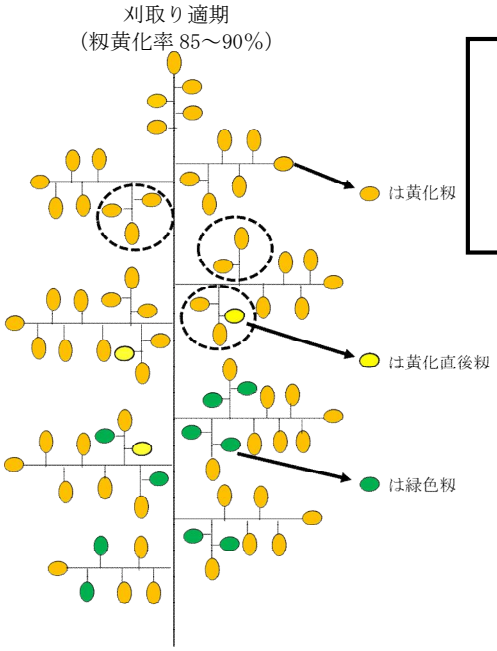
○ほ場ごとの出穂期から、下表及び収穫期予想積算気温表（別表）で収穫開始適期のめやすを確認する。
○「３ 収穫適期の判定」を参考に、**籾の黄化状況から、実際の収穫開始適期を判断**する。
○**刈り遅れにより基部未熟粒や胴割粒が増加し、品質低下を招く**ため、適期収穫を励行する。特に高温登熟年では、品質低下が著しいため留意する。

[主要品種の積算気温による収穫期のめやす]　　８月８日現在

種別	品種名		出穂期 ※１	積算気温（℃）※２	収穫開始適期	備考
うるち	ゆきん子舞		7/21	925	8/24～	○収穫開始適期は出穂期からの積算気温で算出。 ○積算気温はアメダス巻地点の測定値の本年値(8/7 まで)と近年値(8/8 以降)を使用した。
	こしいぶき		7/24	925	8/28～	
	コシヒカリ	連休植	8/3	950	9/9～	
		5 月 10 日植	8/6		9/12～	
もち	わたぼうし		7/20	925	8/23～	
	こがねもち		7/29	950	9/3～	
酒米	五 百 万 石		7/17	925	8/20～	

※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℃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。

＊<u>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。</u>

＊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

○<u>成熟期頃にフェーンで乾燥した日が続いた場合</u>は、立毛胴割れが予想されるので、乾燥速度は、<u>毎時乾減水分 0.5%以下になるよう送風温度を低く設定</u>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 を基準に脱ぷ率が 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、<u>流量調節を適正にして</u>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