

水管理の徹底と適期収穫で品質・収量の確保を！

1 水管理のポイント

- 登熟初中期はデンプン蓄積が盛んな時期のため、飽水管理を継続し、田面を乾かさないう管理してください。
- 極端な高温やフェーンが予想される場合は、速やかに湛水して稲への水分ストレスを軽減させましょう。ただし、根腐れ防止のため湛水は一時的なものとしてください。
- 完全落水はできる限り遅くし、出穂後25日以降をめやすとしてください。

2 品種別の収穫期の目安

(1) 出穂期と収穫適期のめやす

- 全般に出穂が平年より早いので、ほ場ごとの出穂期を確認したうえで収穫計画を立てましょう。
- 出穂後5～24日の20日間の平均気温が概ね26℃を超える「高温登熟年」では、基部未熟粒の発生が多くなり、品質が低下します。今後の登熟条件によっては、出穂後の積算温度を通常より50℃（2日程度）早めた収穫としてください。

表 出穂期と収穫適期のめやす（8月11日現在）

	品種名	出穂期	出穂後の積算温度	収穫適期のめやす
早生	新潟次郎	7月17日頃	1,000℃～	8月25日頃※
	五百万石	7月19日頃	975℃	8月27日頃
	つきあかり	7月20日頃	1,000℃	8月28日頃
	わたぼうし	7月22日頃	975℃	8月30日頃
	こしいぶき	7月26日頃		9月3日頃
中生	こがねもち	7月30日頃	1,000℃	9月7日頃
	コシヒカリ(平坦地)	8月1日頃		9月9日頃
	コシヒカリ(中山間地)	8月7日頃		9月20日頃
	コシヒカリ(山間地)	8月15日頃		10月1日頃
晩生	新之助	8月6日頃	1,050℃	9月15日頃
	みずほの輝き	8月9日頃	1,050℃	9月19日頃
	いただき	8月7日頃	1,050℃～	9月16日頃～※

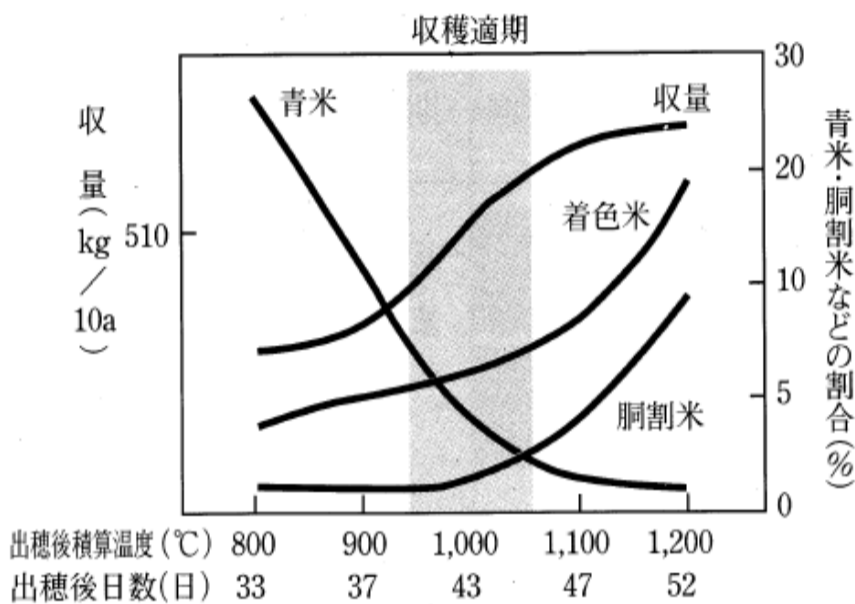


図1 出穂後積算温度と玄米品質

- 8月11日以降の積算温度は1か月予報の予測値を使用。今後の天候で適期が前後する場合がある。
- 中山間地、山間地は関山のアメダスデータを、その他の平坦地は高田のアメダスデータを使用した。
- ※ 新潟次郎といただきは、登熟と立毛乾燥を期待し、記載積算温度以上を確保すること。

(2) ほ場ごとの収穫適期判断

- 積算温度は一つのめやすとして活用し、実際の収穫適期は右図を参考にほ場ごとに籾黄化率を確認してください。
- 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になります。
- 必ず籾黄化率を確認した上で、ほ場ごとに収穫適期を判断してください。

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

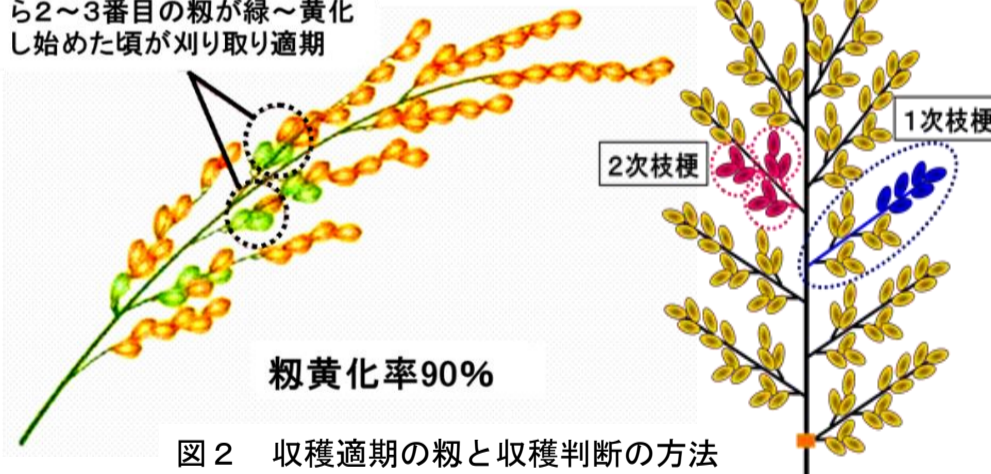


図2 収穫適期の籾と収穫判断の方法

適期確認の流れ

- ① 1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
- ③ 2次枝梗の先端から2～3番目の籾を探す
- ④ 2～3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

3 適正な乾燥と丁寧な調製で整粒歩合を高めよう

(1) 乾燥作業

- 生籾を長時間放置すると品質低下を招くので、収穫した籾はなるべく早く乾燥機に張り込み、通風と循環を行ってください。
- 毎時乾燥水分は0.8%以下とし、籾水分が高い場合は送風温度を低めに設定してください（初期水分28%の場合は40℃以下、24%の場合は50℃以下に設定）。
- 立毛胴割れが見られる場合や収穫時の籾水分が20%以下の場合は、通常の送風温度より5～10℃低めの送風とし、毎時乾燥水分を0.5%以下としてください。
- フェーン現象時に収穫する場合、籾の張り込み後は通風循環を行い、半日程度貯留して水分ムラを解消させましょう。加熱乾燥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。

(2) 調製作業

- 籾すりは籾の温度が常温近くまで下がってから行い、脱ぶ率が80～85%になるように調節してください。
- 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、確実に1等米に仕上げましょう。
- 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。