

登熟緩慢、早刈り注意！ 適期収穫と選別の徹底で、高品質を確保

— ポイント —

- 1 9月上旬の低温等により積算気温に対して籾の黄化速度がやや遅く、登熟が緩慢。出穂期からの積算気温1,050~1,100℃をめやすに、ほ場で黄化籾割合85~90%を確認してから収穫を開始する
- 2 また、穂揃いもばらついたことから、「青未熟粒」の混入が懸念されるので、色彩選別機等を活用し確実に1等品位の高品質米に仕上げる

1 適期収穫

表 新津アメダスデータを用いた積算気温による収穫適期のめやす

出穂期	出穂後積算気温 のめやす	積算気温による収穫適期 ※ 1,050℃到達日～ 1,100℃到達日
8月11日	1,050~1,100℃	9月27日 ～ 9月29日
8月13日		9月29日 ～ 10月2日
8月15日		10月1日 ～ 10月4日

※ 収穫適期は9月13日までは本年値を、それ以降は平年値を用いて計算した。
収穫適期は今後の気象により変動する可能性がある。

- (1) 収穫適期は籾の黄化割合を確認し、黄化籾割合が85~90%になってから収穫する。
- (2) 茎葉や穂軸は青くても籾は成熟している場合があるなど、栽培条件により茎葉の色だけで刈り取り適期を判断しない。
- (3) 早刈りすると青未熟粒の混入が増え、一方で、刈り遅れると胴割粒や発芽粒が増加し、整粒歩合が低下する恐れがあるので適期に刈り取る。特に成熟期が多雨の場合はコシヒカリより穂発芽しやすいので注意する。
- (4) 登熟期の葉色が濃く推移したほ場は、タンパク質含有量の基準超過米の混入を避けるため、必要に応じて刈り分けする。
- (5) 8月9~10日の強風による変色籾が多いほ場は、少ないほ場と区分して、収穫・乾燥・調製作業を行う。

2 乾燥・調製

- (1) **食味・品質基準の水分含有率である14.0%~15.0%**に仕上げる。
- (2) 乾燥機の送風温度が高いほど食味が低下するので、初期水分が高い場合は低い温度で乾燥する。
- (3) 毎時乾燥水分が0.8%を超えると胴割米が発生しやすくなるので、乾燥機のマニュアルに従い適正な乾燥速度を守る。

- (4) 選別は篩目 1.9mm 以上を使用し、青未熟粒等の混入が多い場合は色彩選別機等を活用し、確実に 1 等品位の高品質米に仕上げる。
- (5) 強風による変色粒が多い場合は、適正流量による選別、可能ならば 2.0mm 篩や色彩選別器を使用する。
- (6) 調製後は玄米水分が低下しないよう、日の当たる場所での保管を避けるなど保管条件に注意する。

図 刈取適期の籾の黄化状況
黄化割合 85%



上位3本の1次枝梗に着生する2次枝梗が完全に黄化している。

上位4～5本目の1次枝梗に着生する2次枝梗は完全に黄化せず、緑色の籾が残る状態。

水稻晩生品種「新之助」栽培指針（令和3年3月）
28 ページより抜粋

【農作業事故に注意】

農作業機械は重心が高いので少しの段差でもバランスを崩しやすい！
畦を超える際やほ場の乗り入れ時には細心の注意を！