

～ 3年連続の一等米比率90%以上を目指し、H29JAなのはな米品質向上運動を実施中 ～

本年のコシヒカリの出穂期は平年並で、その後の気象状況から成熟期は平年並みの9月10日頃と予想されます。成熟期直前に高温になることも想定し、収穫直前まで適切な水管理や適期収穫等で胴割米等の発生を防ぎ、高品質な「なのはな米」に仕上げましょう。

1 収穫までの水管理等

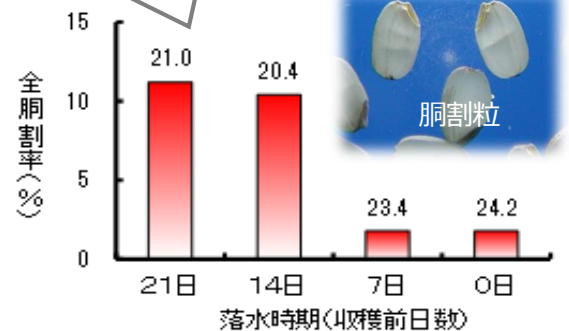
～ 早期の落水はしない! ～

- (1) 刈取り5～7日前までは、間断かん水を行い、最後まで稲体の活力を維持しましょう。
- (2) フェーンなど高温が予想される場合は事前に入水し、急な枯れ上りを防ぎましょう。
- (3) 収穫前に「クサネム」等の雑草を抜き取り、異物混入を防ぎましょう。



注:クサネムの種が米に混じると除去が困難です!!

注: 落水を早めると稲体活力が低下して胴割米の発生が多くなります。



落水時期と立毛胴割れの関係(農研)
＜図中の数値は収穫時の籾水分＞

2 適期収穫 (コシカ)

～ 収穫は計画的に! ～

- (1) 籾の黄化状況を必ず確認し、籾黄化率 80～85%から刈り始め、適期内に収穫を終えましょう。
- (2) 砂壤土や枯れ上がりの早い圃場から収穫を始め、刈り遅れによる胴割米の発生を防ぎましょう。

表1 コシヒカリの出穂期と収穫時期の目安

出穂期(※)	収穫時期(目安)
8月1日	9月10日頃 【収穫適期: 籾黄化率 85%(積算気温 1050℃)】

※ なのはな基礎圃(8か所)の平均値

注: 実際の刈取りは、各地域で設置する「刈取適期表示」も参考にしてください。



3 乾燥・調製

～ 仕上げは、適正な乾燥・調製! ～

■ 乾操作業のポイント

- (1) 収穫時の籾が高水分(25%以上)の場合、ヤケ米発生防止のため、収穫後4時間以内に乾燥機に張り込み、通風乾燥を2～3時間行いましょう。
- (2) 外気温が高い場合は、通風のみや送風温度を基準より5℃程度低くし、乾燥による胴割米の発生を防ぎましょう。
- (3) 青米の混入程度を確認し、表2を参考に乾燥機の停止水分を設定しましょう。



表2 乾燥機の停止水分判定の目安

100粒中の青米数	乾燥機の設定停止水分	乾燥機停止後の水分変化
0～5粒	15.0～15.5%	乾く
6～10粒	14.5～15.0%	ほとんど変わらない
11粒以上	14.0～14.5%	もどる

注: 玄米水分が17%以下になったら手動水分計でこまめに測定する。

■ 調製作業のポイント

- (1) 籾摺りは、乾燥後2～3日置いて玄米水分を均一にしてから行い、肌ずれ米の発生を防ぎましょう。
- (2) 選別は 1.9 mmの篩目を使用するとともに、機種ごとの適正流量を守り、完全粒歩合を高めましょう。

秋の農作業安全運動実施中(10月20日まで)

＜安全なコンバイン作業のポイント＞

- コンバインの詰まりを取り除くときは、必ずエンジンを停止する。
- 手こぎ作業時は、手こぎ位置や足場を安定させる。
- ヘルメットや巻き込まれにくい服装を着用する。
- 運転席からの死角が多いので、事前に路肩や畦畔の位置を確認するとともに、補助者とは合図や確認を取り合う。

農作業中の事故に注意!!

