

平成 29 年度夏期産米改良座談会資料

なのはな農業協同組合
富山農林振興センター

コシヒカリの生育は平年並みとなっていますが、今後は高温で推移すると見込まれることから、登熟期間の短縮が予想されます。

引き続き、適切な水管理の徹底により最後まで稲体活力を維持し、「白未熟粒」の発生を抑えましょう。また、斑点米カメムシ類等の病害虫防除の徹底や適期収穫と適正な乾燥調製作業による「胴割粒」発生防止で高品質な「なのはな米」に仕上げましょう。

■コシヒカリの幼穂形成期と出穂期■

年度	田植時期	幼穂形成期	出穂期
H29	5/13	7/11	8/1
H28	5/11	7/8	7/30
平年値	5/10	7/11	8/2

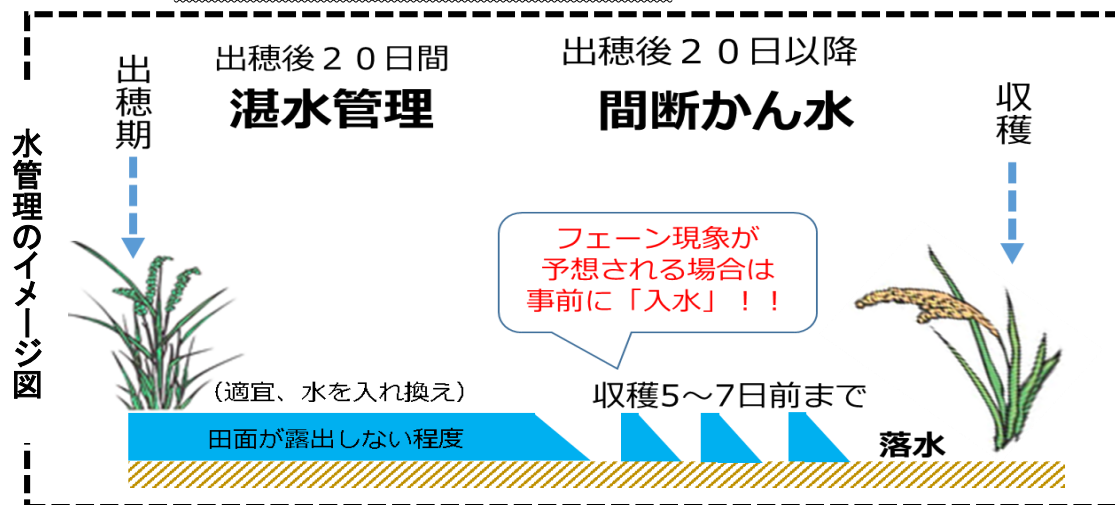
※なのはな農協管内コシヒカリ生育基礎圃(8カ所)の平均値



1 出穂後の水管理

～ きめ細かな水管理を徹底し、最後まで稲体活力を維持！ ～

- (1) 出穂後 20 日間は「湛水管理」とし、田面が露出しない程度の湛水状態を保ちましょう。
- (2) 出穂20日以降は、刈取りの5～7日前まで「間断かん水」に努めましょう。

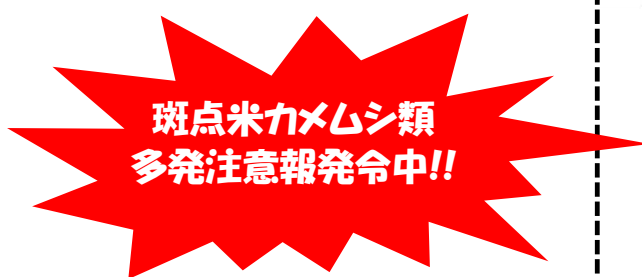


※「フェーン現象予測」は、NOSAI 富山のホームページに掲載(「NOSAI とやま気象情報」で検索)

2 本田防除の実施

～ 病害虫防除の徹底で収量・品質低下を防止！ ～

管内コシヒカリ圃場でのカメムシ調査の結果、今年は生息密度、発生地点率ともに平年を上回っています。適切な雑草管理や適期のカメムシ防除を徹底し、斑点米の発生を防止しましょう。



【斑点米と斑点米カメムシ類】

<なのはな管内に多い斑点米カメムシ類>



【斑点米カメムシ類対策】

- ①斑点米カメムシ類はイネ科雑草等の穂を餌にするので穂が出ないように定期的な草刈りを励行しましょう。
- ②いもち病防除を兼ねて、適期(穂揃期)に基本防除を実施しましょう。
- ③圃場周辺に雑草地等がある場合は、早生以外も傾穂期防除を実施しましょう。

■防除の目安(粉剤体系の場合)

防除時期	コシヒカリ(8/1 出穂)	てんこもり(8/8 出穂)	使用薬剤名	散布量	対象病害虫
穂揃期	8/4～6	8/12～14	ビーモックラップジョーカー粉剤 DL	3～4kg/10a	いもち病・ウンカ・カメムシ類
随時(傾穂期)	8/11～13	8/19～21	トレボンスター粉剤 DL	3～4kg/10a	ウンカ、カメムシ類

注：防除の際は、農薬使用基準を正しく守るとともに、農薬飛散防止のため、風のない時に散布しましょう。

「産地として選ばれる「なのはな米」1等米比率3年連続90%以上を目指して」

「H29 JAなのはな米品質向上運動」実施中

3 適期収穫

～ 適期収穫で「胴割粒」の発生を防止！ ～

嫌われ者の胴割米を絶対出さない！！



今年の夏は暑いと予想されています。登熟期間中が高温条件下になる場合、籾の黄化が促進するとともに、外見(籾)以上に玄米の青みの抜けが早くなる傾向があります。さらに、収穫時期のフェーン現象などの影響により、「胴割粒」が多発する傾向にあることから、表1などを参考に収穫開始時期を的確に把握し、適期内の収穫に努めましょう。

※収穫開始の目安(高温年の場合)

てんたかく:籾黄化率 80%～
(出穂後 32 日頃～)

コシヒカリ:籾黄化率 80%～
(出穂後 35 日頃～)

表1 籾黄化率と成熟期前後日数の目安(コシヒカリ)

籾黄化率 (%)	成熟期前日数
50	-6
60	-4
70	-3
80	-2
85	0(成熟期)
90	+2

今年も出穂期後の積算気温による「刈取時期予測情報」をお知らせします！

【収穫作業時の留意点】

- クサネムの種子が米に混入すると、調製作業で除去することが困難になります。収穫前に必ず抜き取りましょう。
- 朝露が完全に落ちて、籾がさらさらした頃から収穫を開始しましょう。
- 畦畔沿いに褐変籾が多く見られる場合は、畔まわりの収穫から調製まを別扱いとし、着色米の混入を防ぎましょう。
- 収穫後は、ヤケ米の発生を防止するため、4時間以内に籾を乾燥機にはり込み、送風しましょう。



4 適切な乾燥調製

～ 胴割米・過乾燥米の発生を防止 ～

過乾燥米の発生注意!!



(1) 乾燥作業時の留意点

- 籾の張込み直後は籾水分のバラツキが大きいので、2～3時間程度は通風による乾燥を行きましょう。
- 機種に指定されている温度設定と張り込み量を守り、ゆっくり乾燥しましょう。
- 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。
- 玄米水分が17%を切ったら、手動の水分計でこまめに測定し、過乾燥にならないよう注意しましょう。

(2) 調製作業時の留意点

- ゴムロールが減ったり、硬くなったら交換しましょう。
- 籾摺りは、砕米や肌ずれ米の発生を防ぐため、乾燥後2～3日置いて玄米水分が均一になってから実施しましょう。
- 選別は、1.9mmの篩目を使用し、くず米の完全除去のため適正な流量を守りましょう。

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(-0.5%)
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(+0.5%)

★農作業時の「熱中症」に注意!!

今年の夏は暑いと予想されており、農作業中の熱中症発生が懸念されています。次のことに留意して、熱中症の発生を防止しましょう！



- ① 天気予報と体調をチェック！
- ② こまめな水分補給・こまめな休息！
- ③ 涼しい服装・安全な作業環境！



収穫・乾燥調製機械の点検・整備は早め・確実に！