

「適期収穫」と「適正な乾燥調製」で 1 等米に仕上げよう

1 適期収穫で、品質低下を防ぎましょう

(1) 収穫適期の判断

- 8 月に入り低温、日照不足が続いており、籾の黄化が遅れています。また、本年は出穂のばらつきが平年に比べ大きく、株内での登熟のばらつきが大きくなることを見込まれますので、積算温度のめやすに頼らず、必ず籾の黄化率を確認して収穫を始めましょう。
- 極早生の新潟次郎の出穂期は 7 月 20 日頃で、日平均気温の積算値からみた収穫適期 (1,000℃以上) は 8 月 27 日以降と見込まれますが、実際の収穫適期 (籾黄化率 85~90%) はそれよりも 4~5 日遅れるとみられます。
- 他の早生品種も同様の傾向であり、必ず籾の黄化率を確認して収穫適期を判断しましょう。
- 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です。

表 出穂期と収穫適期のめやす (8 月 23 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	こしいぶき	7月30日頃	975℃	9月6日頃(現在の状況ではこれより遅れる可能性が高い)
中生	こがねもち	8月1日頃	1,000℃	9月9日頃
	コシヒカリ	8月3日頃		9月12日頃
		8月5日頃		9月14日頃
		8月10日頃(中山間地) 8月17日頃(山間地)		9月23日頃 10月4日頃
晩生	みずほの輝き	8月11日頃	1,050℃	9月24日頃
	いただき	8月12日頃	1,050℃~	9月26日頃~

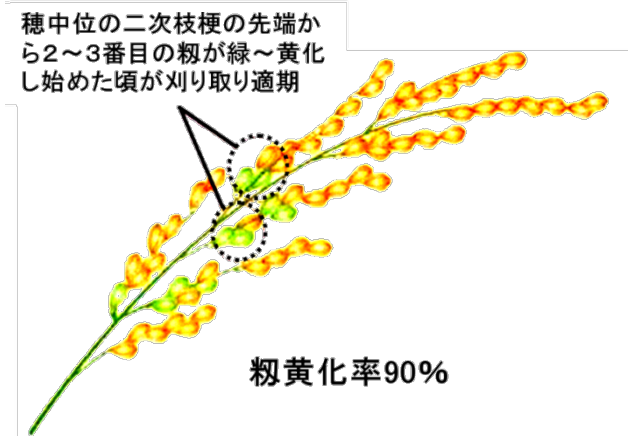


図 収穫適期の籾と収穫判断の方法

※ 積算温度 (出穂後の日平均気温の積算値) は高田のアメダスデータを使用 (中山間地及び山間地は関山のアメダスデータを使用)

※ 積算温度は 8 月 22 日以降は平年値を使用。今後の天候で適期が前後する場合があります。

(2) 飽水管理の実施

- 8 月中旬以降に出穂した中生・晩生品種では 9 月以降も飽水管理を継続し、完全落水は出穂後 25 日以降としましょう。

※コンバイン事故の発生防止 走行中の転落や横転、整備中の事故、手こぎ時の巻き込まれ事故の発生が多いので注意！
※農作業時の熱中症予防 時間を決めて水分を取るなど、こまめな水分補給を行いましょ！

2 籾水分に応じた乾燥作業と、ていねいな調製作業を心がけましょう

(1) 収穫時の籾水分が高い場合の留意点 (降雨後の収穫や倒伏時など)

- コシヒカリは平年に比べ稈長が長く、今後倒伏の増加が懸念されます。過繁茂で倒伏した場合は、屑米の混入割合が高く、高水分かつ水分のばらつきが大きい籾が多くなるため、胴割れが発生しやすくなります。
- 毎時乾減水分が 0.8% を超えると胴割れが発生しやすくなるので、40℃以下の送風温度で乾燥を始めましょう。
- 屑米混入の多い高水分籾は、水分 18~20% で一旦停止し、半日程度貯留して水分ムラを解消した後、再度乾燥を行いましょ。

(2) 収穫時の籾水分が低い場合の留意点 (収穫前にフェーン等など)

- フェーン時は乾燥機の乾燥速度の設定を低くしても実際の乾燥速度は著しく早くなるため、日中の加温乾燥は避け、常温で通風乾燥を行ってください。点火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。
- 立毛中の籾水分が 18% 程度まで低下した場合は、粒ごとの水分のばらつきが大きくなっているため、張り込み時に通風循環した後、夜間まで半日程度貯留し水分ムラを解消してから加温乾燥してください。

(3) 調製時等の留意点

- 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。

3 土づくりを積極的に進めましょ

(1) 土づくりの必要性

- 地力低下等による土壌環境の変化が、高温による水稻の品質低下の要因のひとつとなっています。
- 有機物や土づくり肥料のすき込みにより、保水性や保肥力、登熟後半のチッソ供給力等を改善し、異常気象条件下でも安定した品質と収量を確保ましょ。

(2) もみ殻と稲わらによる土づくり

- 水稻の生育に重要な要素である「ケイ酸」の不足が大きな問題になっています。
- ケイ酸は、倒伏防止や病害虫対策に加え、光合成や根の活性化、茎葉温度の低下等の高温対策としても働き、品質や食味の向上に役立っています。
- もみ殻には多くのケイ酸が含まれるので、収穫後できるだけ早い時期に田んぼに散布し、稲わらと一緒に浅めにすき込みましょ。

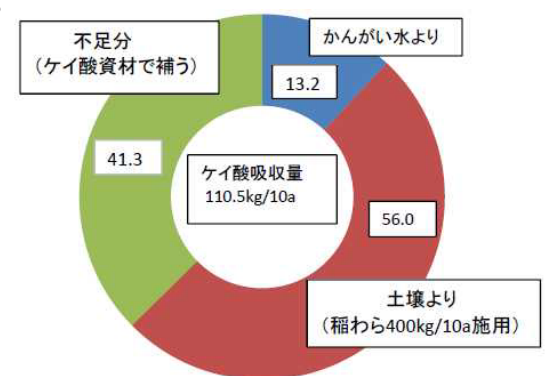


図 水稻のケイ酸吸収量と供給源 (北海道中央農試)