

# ○ 籾の黄化率を確認し、収穫作業を進めましょう

## ○ 適正な乾燥・調製で、品質・食味の低下を防止しましょう

### 1 中生・晩生品種の収穫

#### (1) 収穫適期の判断

- 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っています。
- このため、中生・晩生品種の実際の収穫適期（籾の黄化率 85～90%）は、日平均気温の積算温度に達する日より 2～3 日遅れると見込まれます。
- 必ず、籾の黄化率を確認し、収穫適期を判断しましょう。

表 出穂期と収穫適期のめやす（9月7日現在）

	品種名	出穂期	出穂後の積算温度	左記の積算温度に達する日	収穫適期
中 生	コシヒカリ	8月 3日頃	1,000℃	9月13日頃	今年は、積算温度に達する日（左記）より、2～3日遅れる見込みです
		8月 5日頃		9月15日頃	
		8月10日頃（中山間地）		9月27日頃	
		8月17日頃（山間地）		10月6日頃	
晩 生	みずほの輝き	8月11日頃	1,050℃	9月25日頃	
		8月12日頃	1,050℃～	9月27日頃～	

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

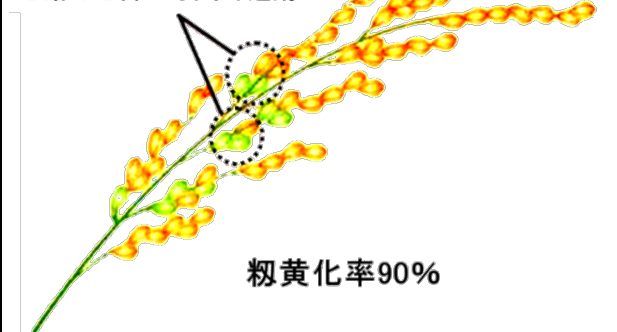


図 収穫適期の籾と収穫判断の方法

- ※ 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9月6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) フェーン発生時の留意点

- ほ場での平均籾水分が 25%に達して以降、フェーンなど空気が急激に乾燥した日に遭遇すると、その後、日を追って胴割粒が増加しますので、その日から5日以内に刈り取るようにしてください。

### 2 籾水分に応じた乾燥・調製作業の実施

#### (1) 未熟米が多い場合の留意点

- 今年は青米やくず米の混入が多く生籾水分が高いことが予想されるため、適正な乾燥に努め、品質・食味の低下を防止しましょう。
- 収穫後はできるだけ早く乾燥機に張り込んで通風し、生籾の変質を防止してください。
- 乾燥機の送風温度が高いほど食味が低下するので、通常より低い温度で乾燥しましょう。
- 青米やくず米の混入が多いと、乾燥終了後に玄米水分が戻ることを懸念されるので、仕上げ水分に注意しましょう。
- 仕上げ水分は青米やくず米を除いた整粒をサンプリングして確認しましょう。
- 登熟の不齊一により未熟粒が多くなることが予想されるので、調製時は流量を適正にしてください。くず米を完全に除去しましょう。

#### (2) 籾水分が低い場合の留意点

- 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。