

農作業特報

平成27年9月4日

黒 部 市
黒 部 市 農 業 技 術 会 議

主力品種「コシヒカリ」は、いよいよ収穫時期を迎えます。
籾の黄化状況を見極め、適期刈取を徹底し、胴割米の発生防止に努めましょう。

水管理

- ・ 収穫の5～7日前まで間断かん水を行う。
- ・ 特に、フェーンが予想される場合は、事前に入水する。

コシヒカリの刈取り

1 適期刈取り

今年のコシヒカリの登熟期間の気温は、ほぼ通常年の傾向で推移していることから、「**籾黄化率85%**」が刈取適期です。

※栽培面積が多く、収穫日数がかかる場合は、「籾黄化率80%」から刈り始める。

【刈取時期の目安】(平坦地の平均)

出穂時期	成熟期
7月31日頃	⇒ 9月9日頃
8月3日頃	⇒ 9月12日頃
8月5日頃	⇒ 9月15日頃

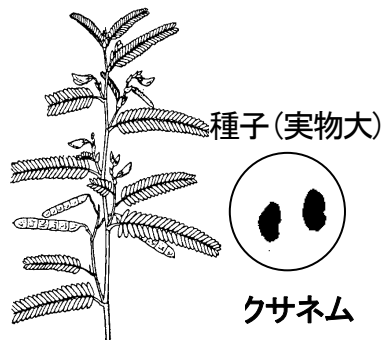
※今後の気象によって刈取時期が変わる可能性があります。
刈取適期の表示札を参考に刈取日を決めましょう。

2 玄米への異物混入の防止

- ① 刈取りの前に必ずクサネム等の雑草を抜き取る。
(クサネムの種子は調製段階で取り除けません！)
- ② 隅刈りの稲株から小石が入らないように注意する。
※褐変籾が多く発生している場合は、別扱いとする。



籾黄化率 **85%**



異品種混入を防止するため、作業前に、コンバインや乾燥機などの清掃・点検を実施して下さい。

乾燥

～ 出荷時の玄米水分14.5～15.0%で均一に仕上げる ～

1 ヤケ米の発生防止

刈取り後、4時間以内に乾燥機へ張り込み、送風する。

2 胴割米の発生防止 ～急激な乾燥は厳禁～

張り込み後、2～3時間常温で通風してから、乾燥を開始する。
通常は毎時乾減率0.8以下としますが、張り込み時の籾水分が25%以上の場合や20%以下の場合は、毎時乾減率0.6%以下となるように、乾燥温度を低めに設定します。

3 過乾燥米(水分14.5%未満)とならないように!

- ① 玄米水分が17%以下になったら、自動水分計にたよらず、手動水分計でこまめに測定する(15～20分間隔)。
- ② 青米の混入割合によって、乾燥機の停止水分を正しく設定する。

【乾燥機の停止水分の目安】

100粒中の青米数	乾燥機の停止水分	乾燥機停止後の水分の変化
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%)



- ③ 水分が高く、再度乾燥する場合は、低温(室温+5℃)で行う。

調製・出荷

1 肌ずれ防止 ～籾摺りはあわてずに!～

籾の温度を十分に冷まし、全体の水分を均一にしてから、籾摺りを行う。

2 くず米・未熟米の完全除去

1. 9mmのふるい目を使用するとともに、選別機の能力に応じた適正流量を厳守して、選別を徹底する。

3 紙袋込み重量で30.5kgとし、過不足の無いように!

4 栽培管理記録とGAPチェック票を、出荷申込み時に提出して下さい。

秋の農作業安全運動展開中! 8月20日～10月20日

あなたの地域から広がる農作業安全