

# 農作業特報

黒 部 市  
黒 部 市 農 業 技 術 会 議

今年は梅雨明けが遅くなりましたが、水稻の出穂期は平年並みとなりました。早生の収穫準備に取り掛かかるとともに、主力のコシヒカリは今後も適正な管理を徹底し、「黒部米」の品質を高めましょう。

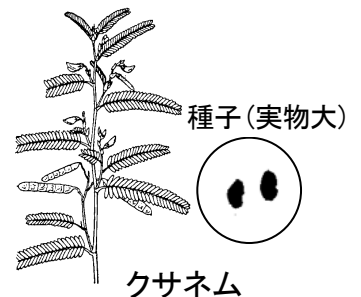
## コシヒカリの水管理

出穂後20日間は湛水管理を徹底しましょう。その後は、収穫の5～7日前まで間断かん水を行い、適正な土壌水分を保ち、稲の活力を維持しましょう。  
フェーンが予想される場合は、あらかじめ入水しておきましょう。



## 雑草の抜き取り

ほ場にヒエやクサネムが発生している場合は、収穫前に抜き取りましょう。特に、クサネムの種子は、大きさが米粒と似ており、玄米に混じると選別機では除去できません。また、抜き取った雑草は翌年の発生源とならないように、ほ場から離れた場所で適切に処分しましょう。



## 早生の収穫・乾燥調製

### 1. 適期刈取り

籾の黄化状況を確認して、黄化率85%を目安に刈取りましょう。

「てんたかく」成熟期の目安(黒部市平均)

出穂期	7月24日頃
成熟時期	8月26～28日頃

※圃場によってはこれより早い場合や遅い場合があります。籾の黄化状況を確認しましょう。

**籾黄化率 85%程度**  
矢印の点線内の2次枝梗籾が黄化した時

## 【刈取作業の留意点】

刈取りは、朝露が完全に落ちて籾がさらさらした頃から始めましょう。

ヤケ米発生防止のため、生籾は4時間以内に乾燥機に張込み、送風しましょう。



## 2. 乾燥

胴割米発生防止のため、急激な乾燥は厳禁です！丁寧に乾燥し、玄米水分14.5%～15.0%で均一に仕上げましょう。

- ①収穫直後は籾水分のバラツキが大きいので、常温で2～3時間の通風乾燥を行う。
- ②乾燥機の基準温度を守り、乾燥速度は1時間で0.8%以下とする。  
※特に初期水分が高い場合（25%以上）や低い場合（20%以下）は、通常より送風温度を低く設定する（45℃以下）など籾の状態に応じた作業を行いましょう。
- ③青米の混入程度を確認し、下表の目安を参考に乾燥機の停止水分を設定する。
- ④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。  
※収穫時の天候や籾の状態に応じた乾燥機の設定について、あらかじめ取扱説明書で確認しておきましょう。

### 【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



## 3. 調製

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、碎米・肌ずれ米の発生を防ぎましょう。また、籾が混入しないよう、ゴムロールの点検・調整を適正に行いましょう。



選別機等の清掃を徹底し異物の混入を防止しましょう。

選別は1.9mmの篩目を使用するとともに、機種ごとの適正な穀粒流量を守り、屑米の除去を徹底して整粒歩合80%以上に仕上げましょう。