

農作業特報

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。今年はお穂後 20 日間の平均気温が平年並み（26℃前後）で経過しています。今後の気象情報に注意するとともに、籾の黄化状況を見極め、適期刈取りを徹底し、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。

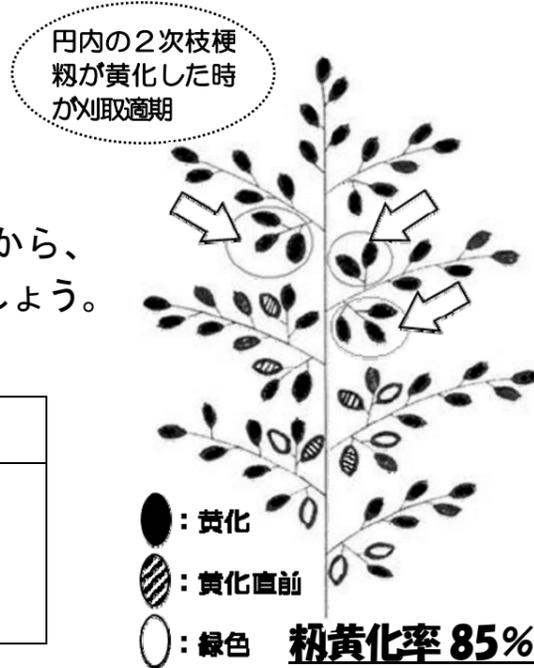
コシヒカリの刈取り

1 適期刈取り

今年のコシヒカリの登熟期間の気温は、ほぼ平年並みの傾向で推移していることから、「**籾黄化率85%**」を目安に刈取りを始めましょう。

【刈取り時期の目安】（平坦地の平均）

出穂時期	成熟期
7月29日頃	⇒ 9月7日頃
8月3日頃	⇒ 9月13日頃
8月9日頃	⇒ 9月21日頃



※今後の気象によって刈取り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。



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、乾燥速度は0.8%/hr以下としますが、張り込み時の籾水分が20%以下の場合は、0.6%/hrとする。また、籾水分が25%以上の場合は、基準温度より5℃低く設定する。
- 3 過乾燥米（水分14.0%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℃）で行い、手動水分計で測定して仕上げる。

調製・出荷

- 1 肌ずれ、モミ混入の防止
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。
脱ぶ率80～85%になるようにゴムロール間隙を調整する。
- 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。

モミ混による格下げが増えています。事前にローラーを点検しましょう。

コンバインによる巻き込まれ事故に注意しましょう！
秋の農作業安全運動展開中 8月20日～10月20日