

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、いよいよ刈取り時期を迎えます。今年、出穂直後が高温多照、後半は多雨寡照と、気象変動が激しくなっています。特に出穂期の早いほ場では、高温多照の影響が大きく、形質的に胴割米になりやすいことが懸念されます。今後はほ場ごとの籾の黄化状況や気象情報をこまめに確認し、適期刈取りを徹底しましょう。

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

刈取り 平均的な穂の円内の2次枝稜籾が黄化した頃が刈取適期

1 適期刈取り
コシヒカリは、「**籾黄化率85%**」(右図参照)を目安に刈取りを始めましょう。

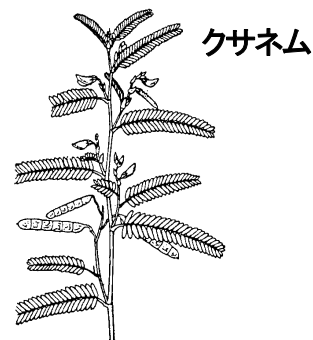
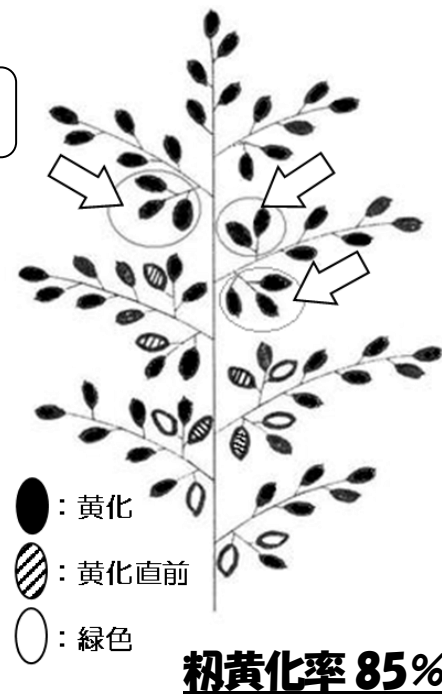
【刈取時期の目安】(平坦地の平均)

出穂時期	成熟期
7月25日頃	⇒ 9月2日頃
7月30日頃	⇒ 9月8日頃
8月4日頃	⇒ 9月14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。



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 ～ 玄米水分は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～
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、張り込み後、2～3時間常温で通風してから、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。

秋の農作業安全運動展開中 8月20日～10月20日
コンバインの作業事故に注意しましょう!