

稲作情報 早生収穫号

黒 部 市
黒 部 市 農 業 技 術 会 議

出穂後、気温がかなり高く推移しており、早生品種の収穫時期は平年よりも早まると予想されます。ほ場ごとの籾の黄化状況や気象状況を確認し、計画的に刈取り作業を行い、刈遅れに注意しましょう。

また、機械施設の清掃、点検作業や収穫、乾燥・調製作業時はこまめに休憩を入れるなど「熱中症」の発生防止に努めてください。

登熟後半の水管理

収穫の5～7日前まで間断かん水を徹底するとともに、フェーンが予想される場合は事前に入水しましょう。用水が下流域まで行き渡るように、地域での計画的な水利用に努めましょう。

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、クサネムの種子は選別機では除去できないため、等級を下げる原因となります。



クサネム

早生の収穫・乾燥調製

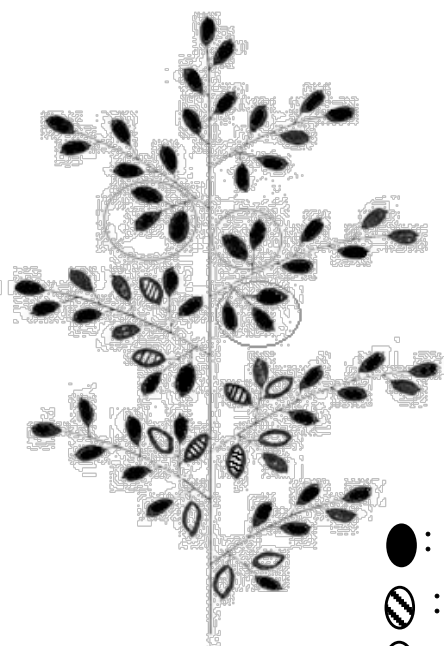
1. 適期刈取り

高温で経過しているため、籾の黄化率 80～85%を目安に刈取りを始めましょう。「てんたかく」は葉や枝梗が枯れにくい品種です。籾の黄化状況を必ず確認して、刈遅れによる胴割米の発生を防止しましょう。

「てんたかく」成熟期の目安

出穂期	7月14日頃
成熟時期	8月16日頃

※ほ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。



●：黄化
○：黄化直前
○：緑色

籾黄化率 85%程度

【刈取作業の留意点】

刈取りは、朝露が完全に落ちて粃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、生粃は4時間以内に乾燥機に張込み、送風しましょう。



2. 乾 燥

玄米水分 14.5%～15.0%で均一に仕上げましょう。

- ①収穫直後は粃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。
※ただし、初期の粃水分が高い場合（25%以上）や低い場合（20%未満）は、乾燥速度は1時間で0.6%以下とする。
- 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。

【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. 調 製

粃摺りは、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。

穀温が高い



水分が高い



無理したら肌ずれだよ



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。

色彩選別機をお持ちの方は、適切に使用し、斑点米の混入を防ぎましょう。