



水稲管理情報

令和6年8月
J A 志 賀
能登南部営農推進協議会

早生収穫編

「適期刈取り」、「適切な乾燥・調製」で品質向上！！

1 生育概況と当面の管理

・ゆめみづほの今年の刈取り適期は8月22日～28日の予想となっています(8/8時点)。

※本年は、地域間や圃場間での出穂期の差が大きく、刈取り適期の幅も広がっています。圃場ごとの適期を確認した上で収穫ください。

・8月1日の梅雨明け以降、高温となる日が続いています。今後も気温の高い日が続くことが予想され、**高温登熟年**(出穂以降、高温で経過)となる可能性が高いです。このような年は**乳白粒や胴割粒の発生**が多くなります。当面の管理としては、**刈取り直前まで適正な水管理**(①乾かさない! ②ずっと溜めない! ③早期落水しない!)を継続し、登熟の向上に努めましょう。

・また例年、乾燥・調製の際の「もみ混入」や「肌ずれ」による**落等**がみられています。適切な乾燥・調製を心掛け、品質の向上を目指しましょう。

2 刈取りまでの水管理 **【ポイント 刈取り直前まで適正な水管理を継続しましょう!】**

・登熟期の水管理は、品質や収量向上に最も重要な管理となります。**間断通水を刈取り直前まで継続**しましょう。

【間断通水の徹底】

ポイント① 乾かさない! ⇒ **3～5日間隔を目安に通水し、土壌の飽水状態を保ち**ましょう。

<注意> 日中の気温が30度を超える日が続くときは、できるだけ**夕方に通水**しましょう。

ポイント② ずっと溜めない! ⇒ **気温が高い日中の湛水状態は根の機能を低下させるため、避け**ましょう。

ポイント③ 早期落水しない! ⇒ 早期の落水は未熟粒や胴割粒の発生を助長するため、**収穫直前まで通水**をしましょう。

※台風が発生した場合は・・・台風の接近によりフェーン現象(熱風や高温)が発生する場合は、入水し一時的に湛水状態を保ち、稲体の急激な乾燥を防ぐようにしましょう。フェーン現象が治まったら、湛水状態をやめ、排水しましょう。

3 早生品種の刈取り時期の目安

品 種	出穂期	刈取り適期
ゆめみづほ	7月18日～24日	8月22日～28日 (籾黄化率 80～85%)

籾黄化率80%の
穂のイメージ

上記より成熟が早い圃場が見受けられますので適期を確認した上で、収穫に努めてください。

上記の刈取り時期は目安とし、ほ場の**【籾黄化率】**を必ず確認した上で、適期収穫に努めてください。

[参考]籾黄化率とは・・・1穂の全籾のうち、緑色素が消え黄色く変色した籾の数の割合のことです。

【高温登熟年:籾の黄化程度による刈取り適期判断の目安】

籾の黄化程度	30%	40%	50%	60%	70%	80%	85%	90%
刈取り適期	15～16日後	12～13日後	10日後	7～8日後	4～5日後	1～2日後	適期	収穫終了

高温登熟年は籾の黄化が一気に進む

収穫期間

4 刈取り時期と刈取り作業

(1) 刈取り時期について **【ポイント 籾の黄化率を確認し、刈取り遅れはしない!】**

・高温登熟年は、**籾の黄化が早くなるため刈取り適期が短く、刈り遅れると「胴割粒」や「着色米」が発生**しやすくなります。

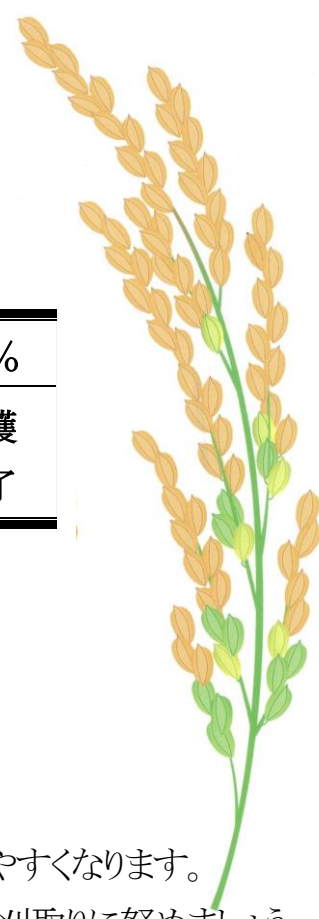
・なお刈取り水分の目安は、**平均籾水分25～20%**となっています。高温登熟年では下記の刈取り目安を参考に、適期刈取りに努めましょう。

【高温登熟年の刈取り目安】

●**籾黄化率80%から収穫を開始し、刈り遅れないよう黄化率85%までに収穫を終え**ましょう。

●高温登熟年における**早生の刈取り適期の目安は、『登熟積算温度』で900～950℃**

[参考]登熟積算温度とは・・・出穂期以降の日平均気温の積算で算出できます。



(2)刈取り作業の注意点

①刈取り前に、ほ場内のクサネムを必ず除去しましょう。

・クサネムの種子(右の写真)は、ライスグレーダーで取り除けないため、異物混入で落等の原因となります。



クサネム種子(黒い粒:左)

②早期に倒伏した部分や早期に登熟(ヤケ照り)した部分は、別刈り・別乾燥で調製しましょう。

・早期に倒伏した部分は乳白粒等の未熟粒が発生しやすく、水不足等で早期に登熟(ヤケ照り)した部分は、胴割粒・未熟粒・着色粒が発生しやすくなります。

③刈り取った籾は、速やかに乾燥機に張り込みましょう。

・刈取りから3時間以内に乾燥機へ張込み、**通風**しておくことで、ヤケ米の発生を防止することができます。
・水分が高い籾はヤケ米の発生を助長するので、**降雨直後などは無理に収穫を行わない**ようにしましょう。

5 乾燥・調製作業

(1) 乾燥作業の注意点

①急激な乾燥や高温乾燥は避けましょう。

・乾燥は**35℃以下**で、**乾減率0.8~1.0%/時程度**としましょう。

②籾水分のムラ、余熟乾燥や戻り乾燥に留意しましょう。

・**籾水分は、14.5~15.0%**になるように仕上げましょう。
・籾の水分過多では「肌ずれ」、過乾燥では「胴割粒」が発生しやすくなるので注意しましょう。
・**高温登熟年は、適期に収穫しても籾の水分にムラがあるため、『2段乾燥法』**を用いましょう。

[参考] 2段乾燥法とは……

籾水分を一旦、18%程度で乾燥機を止め、5~8時間おいて調湿した後に、14.5~15.0%に仕上げ乾燥を行う方法のことです。

・青米粒の混入割合によって、乾燥機を止める時の水分や停止後の水分変化が違いため、注意しましょう(右の表を参照)。

【乾燥機の停止水分判定表】

100粒中の青米粒	乾燥機を止める玄米水分	乾燥機停止後の水分変化
0~5粒	15.5~15.1%	乾く(下がる)
6~10粒	15.0~14.6%	ほとんど変わらない
11粒以上	14.5%	戻る(上がる)

(2) 調製作業の注意点

①事前に籾摺機の点検整備を実施しましょう。

・「肌ずれ」、「胴割粒」の発生を抑えるため、籾摺前に**籾水分(14.5~15.0%)**を確認しましょう。
・作業開始前だけでなく、**作業中も籾摺りの程度をこまめに確認**しましょう。
・籾が混入している場合は、籾の流入量・ロール間隙・選別機の調整を実施してください。

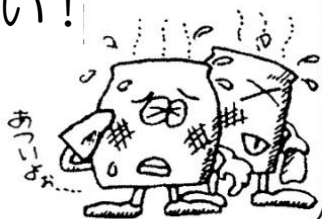
②ロールの間隙は、籾厚の1/2が目安です。

・ロールの間隙を締めすぎると「胴割粒」や「肌ずれ」、広いと「もみ混入」が発生しやすくなるので注意しましょう。
・ロールが摩耗・劣化している場合は、交換してください。

③ライスグレーダーの網目のサイズはLL網(1.9mm)を使用し、整粒歩合80%を目指しましょう。

ヤケ米

生籾の長時間貯留はしない!



胴割米

仕上げ乾燥は、ゆっくりと行う。(毎時0.8%以下の乾減率が最適)



過乾燥米

仕上げ水分は、14.5%~15.0%とする。



【適期刈取、適正な乾燥調製作業の徹底!!】

- ◎ 胴割粒の発生防止のため、収穫作業は籾黄化率80%から開始し85%までに終わらしましょう!
- ◎ ヤケ米発生防止のため、刈り取った籾は速やかに乾燥機に!!
- ◎ 無理のない乾燥調製作業で、胴割粒、肌ずれ、籾混入の発生防止!!!

【注意!】 キラップ粒剤「収穫14日前まで」など必ず、散布後日数を確認し刈取してください。