



水 稻 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

中生収穫編

「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

- 7月30日～8月3日頃に出穂を迎えたコシヒカリでは、刈取り適期は9月5日～9日頃の見込みとなっています(8/22時点)。
- 今後の天候やほ場ごとの田植日、生育状態および土壌の水分状況によって、刈取適期が前後しますので、各自では場の『**籾黄化率**』や『**籾水分**』(下記参照)を必ず確認した上で、適期収穫に努めてください。ただし、籾の水分量が高い場合、**胴割粒の発生を防ぐために急激な乾燥や高温乾燥を避けましょう。**
- 8月1日の梅雨明け以降、平年より高い気温で推移しており、**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。

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 刈取り適期の目安

【ポイント 籾黄化率や籾水分を確認し、刈取遅れはしない!】

- 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。

【高温登熟年の刈取り目安】

- 刈取り適期の籾水分は25～20%**で、**20%を下回ってから収穫**すると**胴割粒が発生**しやすくなります。
[参考] ライスタ(「籾」モード)の場合、籾水分30%以下で測定可能となり、1日あたり0.5%程度減少します。
- 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。
[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。
- 高温登熟年における**中生の刈取り適期の目安は、『登熟積算温度』で980～1030℃**
[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。



【注意!!】カメムシ防除剤を散布した場合は、剤ごとに規定の散布日から収穫前日数を確認、厳守してください。

【高温登熟年:籾黄化率や籾水分による刈取り適期判断の目安】

籾黄化率	30%	40%	50%	60%	70%	80%	85%	90%
刈取り適期	16～17日後	13～14日後	10～11日後	7～8日後	4～5日後	1～2日後	適期	収穫終了
籾水分	(36.0%)	(33.0%)	(30.5%)	28.0%	26.5%	25.0%	23.5%	20.0%

高温登熟年は籾の黄化が一気に進む



収穫期間



【管内中生品種の刈取り適期の目安】

品 種	出穂期	刈取り適期	(前年の刈取り時期)
コシヒカリ	7月30日～ 8月3日頃	9月5日～9日頃 (籾黄化率 80～85%)	9月8日～12日頃 (籾黄化率 80～85%)

刈取り適期は、田植え時期や出穂期、生育条件、天候等によって前後します。

上記の刈取り時期は目安とし、『**籾黄化率**』や『**籾水分**』を確認した上で、適期収穫に努めてください。



籾黄化率80%の穂のイメージ

4 刈取り作業～調製作業の注意点

作業のポイント																								
収穫	<p>(1) 刈取り前に、ほ場内のクサネムを必ず除去しましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・次年度の発生予防のため、クサネムは畦畔に放置せず、ほ場外に廃棄してください。 ・クサネムの種子は、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。  <p>クサネム種子 (黒い粒:左)</p> <p>(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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>(3) 刈取った籾は、速やかに乾燥機に張り込みましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・刈取りから4時間以内に乾燥機へ張込み、通風しておくことで、ヤケ米(菌の侵入で着色した米)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。 																							
	<p>(1) 急激な乾燥や高温乾燥は避けましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・乾燥中の籾の温度は、35～40℃以下で、乾減率0.8～1.0%/時程度とします。 → 胴割粒の発生防止 <p>(2) 籾水分のムラ、余熟乾燥や戻り乾燥に留意しましょう。(乾燥機の水分計を過信しない)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・適期に収穫しても籾水分にムラがある場合は、『2段乾燥法』を用いましょう。 <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>[参考] 2段乾燥法とは……</p> <p>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。</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>【乾燥機の停止水分判定表】</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>100粒中の青米粒</th> <th>乾燥機を止める玄米水分</th> <th>乾燥機停止後の水分変化</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0～5粒</td> <td>15.5～15.1%</td> <td>乾く(下がる)</td> </tr> <tr> <td>6～10粒</td> <td>15.0～14.6%</td> <td>ほとんど変わらない</td> </tr> <tr> <td>11粒以上</td> <td>14.5%</td> <td>もどる(上がる)</td> </tr> </tbody> </table> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・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異なるため、注意しましょう(右の表を参照)。 	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%	もどる(上がる)											
	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%	もどる(上がる)																						
<p>(1) 事前に籾摺機の点検整備を実施しましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「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。 → もみ混入、肌ずれ粒発生防止 ・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。 <p>(2) ロールの間隙は、籾厚の1/2が目安です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>【着色粒(斑点米、褐色米など)による落等の目安]</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tbody> <tr> <td>1等</td> <td>1,000粒中</td> <td>1粒まで</td> </tr> <tr> <td>2等</td> <td>1,000粒中</td> <td>3粒まで</td> </tr> <tr> <td>3等</td> <td>1,000粒中</td> <td>7粒まで</td> </tr> <tr> <td>規格外</td> <td>1,000粒中</td> <td>8粒以上混入</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">着色粒は白いカルトンで確認</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>【もみ混入による落等の目安]</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tbody> <tr> <td>1等</td> <td>1,000粒中</td> <td>4粒まで</td> </tr> <tr> <td>2等</td> <td>1,000粒中</td> <td>8粒まで</td> </tr> <tr> <td>3等</td> <td>1,000粒中</td> <td>17粒まで</td> </tr> <tr> <td>規格外</td> <td>1,000粒中</td> <td>18粒以上混入</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">もみ混入は黒いカルトンで確認</p> </div> </div> <p>(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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・LL網(1.90mm)を使用し、調製は適正流量で整粒歩合の向上を図りましょう。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><1.90mm網の特徴></p> <ul style="list-style-type: none"> ・未熟粒(青未熟・白未熟)を除去できるため、品質向上につながります。 </div>  <p>1.9mm以下の玄米品質は非常に低い</p>	1等	1,000粒中	1粒まで	2等	1,000粒中	3粒まで	3等	1,000粒中	7粒まで	規格外	1,000粒中	8粒以上混入	1等	1,000粒中	4粒まで	2等	1,000粒中	8粒まで	3等	1,000粒中	17粒まで	規格外	1,000粒中	18粒以上混入
1等	1,000粒中	1粒まで																						
2等	1,000粒中	3粒まで																						
3等	1,000粒中	7粒まで																						
規格外	1,000粒中	8粒以上混入																						
1等	1,000粒中	4粒まで																						
2等	1,000粒中	8粒まで																						
3等	1,000粒中	17粒まで																						
規格外	1,000粒中	18粒以上混入																						

【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、コシヒカリの刈取り作業は籾黄化率80%(籾水分25%以下)から開始!
- ◎ ヤケ米発生防止のため、刈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!!!

※ 稲わらやもみ殻等の有機物は環境に配慮して焼却せず、水田に全量すき込み、次年度に向けた土づくりに生かしましょう!
 ちなみに、10aの水田から産出されるもみ殻120kg程度には、ケイカル100kg相当のケイ酸を含んでいます。