



営農NEWS



水稻の適期刈取りと適切な乾燥調製につとめましょう

本年は6月下旬以降かなり高温で経過しました。特に、登熟期（出穂期から成熟期まで）の高温により、白未熟粒（乳白粒、背白粒、基白粒など）や胴割粒の発生が懸念されます。また、平年に比べて成熟期も早まると思われます。玄米品質を落とさないためには、例年にもまして適期収穫と適切な乾燥調製を行う必要があります。

1 適期収穫

早刈りは、青米・未熟粒の混入増加や収量低下の原因になります。また、本年のように登熟期が高温の年は胴割粒の発生が多くなりますが、刈遅れによりさらに多くなりますので注意が必要です。

コンバインによる収穫に適した時期は、穂首近くに緑色を残したモミ（たいりよくもみ帯緑粃）が10%程度の時から早生・中生種が5日間、晩生種で10日間です。

出穂期別の「穂首近くに緑色を残したモミが10%になる時期」の目安は、以下の通りです。ほ場をよく観察し、適期を逃さないようにしましょう。

出穂期	出穂期後日数
7月下旬まで（あきたこまち、ふくまるなど）	33～35日
8月上旬（コシヒカリなど）	40日ころ
8月中旬（日本晴、あさひの夢など）	45日ころ

※出穂期とは、圃場全体の穂の40～50%が出穂したとき。

2 乾燥調製

- (1) 粃水分が高いほど、また高温であるほど変質しやすいため、収穫後はできるだけ早く（4時間以内に）乾燥機に張りこみましょう。
- (2) 乾燥機の送風温度が高いと、胴割粒が多くなり食味が低下します。送風温度は40℃以下になるように調整します。
- (3) 玄米水分が15%になるように仕上げます。仕上がり水分が13.5%前後と低くなると、胴割粒がさらに多くなります。
- (4) もみすりは、穀温が外気温程度まで低下してから行います。温度が高いと肌ずれ粒、胴割粒、碎粒が多くなります。
- (5) 1.85mmのふるい目を用いて適正な流量による丁寧な選別を徹底しましょう。特に本年は、高温による白未熟粒（乳白粒、背白粒、基白粒など）や被害粒が多い圃場も予想されるので、丁寧な選別や色彩選別機を活用して、整粒歩合を高めましょう。

農薬使用の際は、必ずラベル及び登録変更に関するチラシ等の記載内容を確認し、飛散に注意して使用して下さい。

※JA全農いばらきホームページでもご覧になれます。



生産資材部 営農企画課

電話：029-291-1012 FAX：029-291-1040