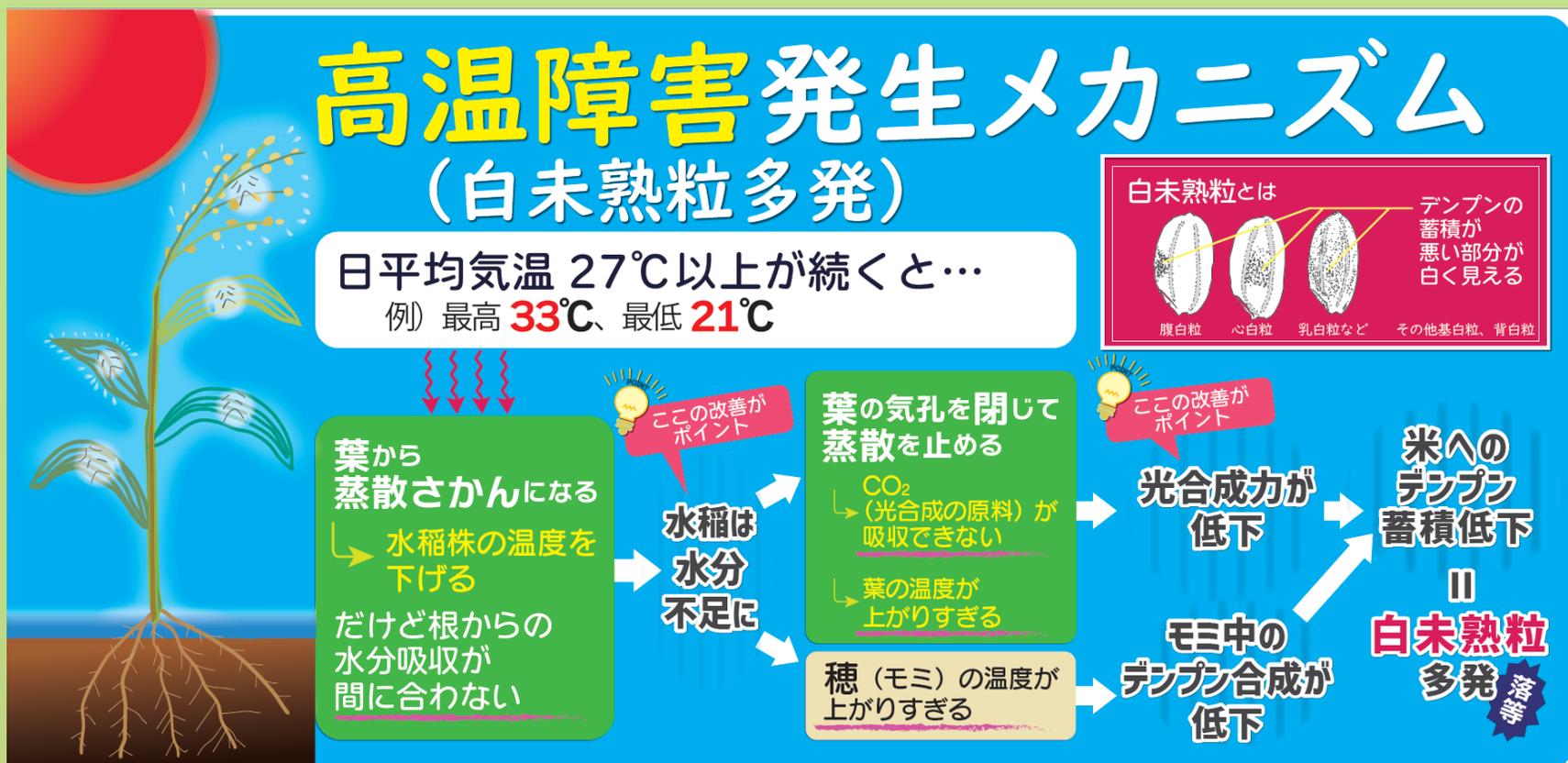


## 水稻白未熟粒発生仕組み

茨城県の水稲は、令和5年、6年に白未熟粒（乳白粒、心白粒、背白粒、基白粒など）が多発して、農産物検査1等比率は大きく低下しました。白未熟粒は、出穂後20日間の平均気温が27℃を超える日が多いと多発する高温障害といわれていますが、令和5年、6年とも主力品種コシヒカリの登熟期（出穂期から成熟期まで）は、ほぼ全期間27℃を超えていました。

白未熟粒の発生を減らすためには、高温障害が発生する仕組み（メカニズム）をよく理解して、対策を行うことが大事です。



気温が高いと、水稻株の温度を下げるために、葉からの蒸散が盛んになります。しかし、根からの吸水が間に合わないと水稻は水不足になり、葉の気孔を閉じて蒸散を止めます。

すると、気孔から光合成の原料となる二酸化炭素 (CO<sub>2</sub>)が吸収できず、葉の温度も高くなりすぎて、光合成力が低下します。

また、穂の温度も上昇し、モミの中でのデンプン合成が低下します。

これらのことから、モミ（米）の中のデンプン蓄積が悪くなり、その部分が白くなって白未熟粒となってしまいます。

以上のことから、白未熟粒の発生を少なくするためには、特に出穂期前から成熟期まで、①水稻を水分不足にしないこと、および②光合成力を低下させないことが大変重要です。

※対策については営農News第3208号(令和7年1月7日発行)「暑さに負けない米づくり」をご覧ください。

- 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。
- 営農NewsはJA全農いばらきホームページでもご覧になれます。