

刈取適期の判定方法について

1. 品種ごとの積算温度による方法

刈取りの適期は、籾全体の 85～90%程度が黄化した頃で、積算温度では、早生では 950～1000℃、中生では 1000～1050℃、晩生では 1050～1100℃となります。

しかし、近年のような高温条件下では、籾の黄化が促進されるとともに、籾の見た目以上に玄米の青みの抜けが早いので、籾黄化率 80%で刈り取りを開始することが必要です。青米や全胴割粒の混入を少なくする意味でも重要なことです。

「てんたかく」の籾黄化率と積算温度 (H18～24 農研セ)

籾黄化率 (%)	通常年			高温年		
	出穂後 日数	成熟期 後日数	積算温度 (°C)	出穂後 日数	成熟期 後日数	積算温度 (°C)
40	30	-8	800	27	-6	775
50	32	-6	850	28	-5	800
60	33	-5	875	29	-4	825
70	35	-3	930	30	-3	850
★ 80	36	-2	950	32	-1	900
★ 85	38	0	1000	33	0	925
90	40	+2	1050	35	+2	975

※出穂後20日間の平均気温が28℃以上の年を高温年とした。

「コシヒカリ」の籾黄化率と積算温度 (H18～24 農研セ)

籾黄化率 (%)	通常年			高温年		
	出穂後 日数	成熟期 後日数	積算温度 (°C)	出穂後 日数	成熟期 後日数	積算温度 (°C)
40	30	-11	800	28	-9	790
50	33	-8	860	31	-6	840
60	35	-6	910	33	-4	910
70	37	-4	950	34	-3	940
★ 80	39	-2	1000	35	-2	960
★ 85	41	0	1050	37	0	1020
90	44	+3	1110	39	+2	1060

※出穂後20日間の平均気温が28℃以上の年を高温年とした。

2. 刈取適期判定板による方法

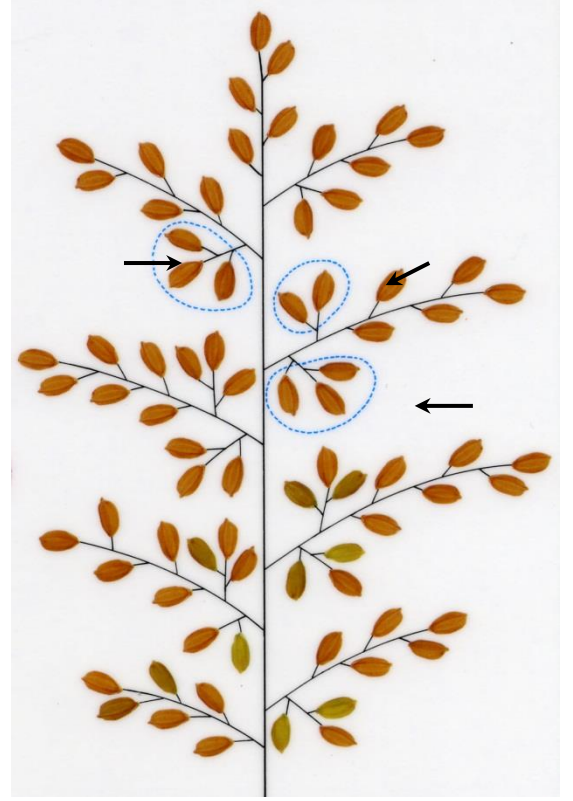
1 穂毎の目安 (株内の平均的な穂を選んで調査)

(1) 刈取適期 7~10 日前
(籾黄化率 50~70%)



印の点線内の籾 (上・中位 1 次枝梗) は黄化しているが、残りの点線内の籾 (2 次枝梗) はまだ緑色

(2) 刈取適期
(籾黄化率 85~90%)



線内の 2 次枝梗が黄化した時

(1) 刈取りの 7~10 日前での刈取時期の判定

- ア. 熟度が均一な場所で 1 次枝梗 9 本程度の穂を 20 本程度調査する。
- イ. 上位の 1 次枝梗籾が全て黄化し、2 次枝梗籾が青い状態 (籾黄化率 50~70%) が刈取りの 7~10 日前です。

(2) 刈取適期での判定 (通常年の場合)

- ア. 熟度が均一な場所で 1 次枝梗 9 本程度の穂を 10 本程度調査します。
- イ. 上位の 1 次枝梗籾が全て黄化し、2 次枝梗籾も黄化した時期 (籾黄化率 85~90%) が刈取適期です。

3. 粳黄化率による方法

判定方法

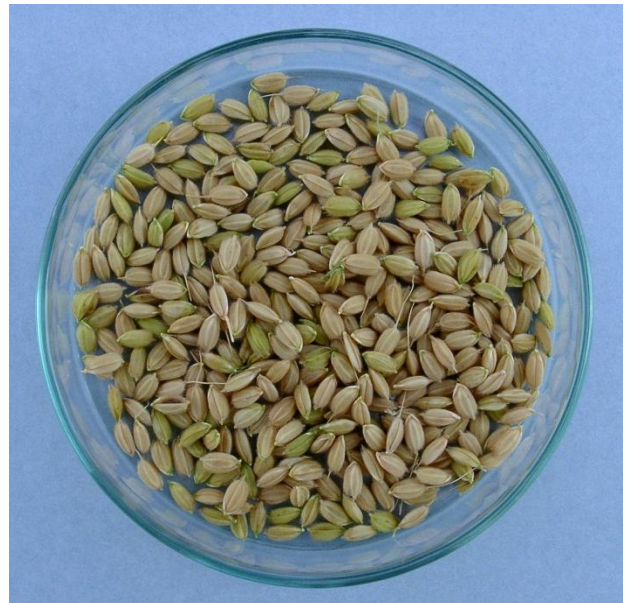
①ほ場中央で粳の黄化程度が中庸な 5~6 穂程度（約 400 粒）を抜き取り、即座に脱穀し、9cm シャーレに並べます。

②下に示した写真と照らし合わせ、粳黄化率を測定してください。

※ほ場内の穂を達観したときの粳黄化率と、本法による測定値が合致するように目を鍛えてみてください（粳を脱粒しなくても黄化率を判定できるようになります）。



粳黄化率 30%



粳黄化率 50%



粳黄化率 65%



粳黄化率 80%