

水稻情報

1 等米を生産するためには、**適期刈取と適正な乾燥調製作業が大切**です！

〔今年の刈取適期〕

① 積算平均気温から見た予想刈取適期

○出穂期後の積算平均気温到達日

品種名	出穂後積算平均気温	出穂後日数
ひとめぼれ	940～1100℃	40～45日
まなむすめ	960～1050℃	
ササニシキ	930～1170℃	45～50日
みやこがねもち	950～1150℃	
蔵の華	920℃前後	40日前後
金のいぶき	1000～1100℃	50～55日
だて正夢	1050～1150℃	50日前後

○出穂期後の積算平均気温到達日

目安となる 積算温度	出穂日						
	7/25	7/27	7/29	7/31	8/2	8/4	8/6
920℃	9/1	9/2	9/4	9/7	9/9	9/10	9/12
940℃	9/2	9/3	9/5	9/7	9/9	9/11	9/13
1000℃	9/4	9/6	9/8	9/10	9/12	9/14	9/16
1100℃	9/9	9/10	9/12	9/14	9/16	9/18	9/20
1150℃	9/11	9/12	9/14	9/17	9/19	9/20	9/23

※8/27以降は過去5年間の平均値より算出

② 籾の黄変状態による刈取適期の判断

○より正確に刈取適期を把握するには、圃場ごとに籾の成熟状態をみて判定して下さい。

また、不稔が多いと登熟が早まります。早めの刈取りを行いましょう。

○籾の90%が黄色になり、穂軸の先端3分の1程度が黄変した時期が適期です。

〔刈取準備・刈取時の留意点〕

- ① **異品種株**を見つけた場合は、
穂だけでなく**株ごと(根から)**
抜き取りましょう。
- ② ほ場内に残ったツククサ・クサネム等の
雑草を抜き取り、雑草種子の混入
を防ぎましょう。
- ③ 複数品種を作付けしている場合の**刈取りは、1日1品種に限る**ようにしてください。
- ④ 近年、“**石の混入**”による**クレームが多数発生**していることから倒伏している圃場は
特に注意しましょう！！



※クサネムの種子

〔乾燥・調製時の留意点〕

- (1) 事前にコンバインや乾燥施設などの掃除を徹底して行いましょう。
- (2) 刈り取ったばかりの粃は変質しやすいので注意が必要です。粃水分・気温が高いほど変質しやすいので、なるべく早く乾燥しましょう。
- (3) 倒伏した稲や未熟粒の多い稲を機械乾燥する場合、水分測定と丁寧な乾燥を行うことで水分ムラや胴割米の発生を抑えることができます。
- (4) 乾燥後の粃水分は、室温(常温)まで下げてから測定し、**玄米水分 14.5～15.0%に**仕上げて下さい。
- (5) 高水分粃の乾燥は**二段乾燥**とし、粃水分が17%以下になるまで乾燥した後、一旦停止してください。
- (6) 肌ずれ防止のため、粃の温度が室温まで下がってから粃摺作業を行いましょう。
- (7) **量目不足を避ける為、出荷前にJAの施設で重量の確認をお願いします。**



フレコン保管中の「カビ発生」事故の一つの要因

乾燥



粃穀温の
高温化

粃の一時貯蔵



- 高温状態での粃摺り、フレコンへ充填 ⇒ 肌ずれ
- 高水分の場合 ⇒ カビ発生

粃摺り



フレコン

農産物検査



検査・入庫時は異常発見が
困難

- 高穀温で粃摺りをしたフレコンの
保管 ⇒ 肌ずれが急速に進む
- フレコン中心部～下部が高水分化
⇒ カビ発生

★防止策：

- 乾燥・調製後の玄米は外気温と同じ程度まで冷ましてからフレコンに充填しましょう
- 乾燥機・調製機の清掃、施設内清掃を徹底しましょう
- 建物内や設備の内部に滞留した稲わら、粃殻、米くず、米糠やホコリはカビや虫の発生源となるので、こまめに清掃しましょう
- 建物内に熱や湿気がこもらないように通風・換気をして、建物内や設備の内部を十分に乾燥しましょう
- フレコン袋は、通気を保つため床に直接おかず、パレットやスノコなどの上に置きましょう