

農作業特報

平成29年9月8日

魚津市
魚津市農業技術者協議会

主力品種「コシヒカリ」は、いよいよ収穫時期を迎えます。
籾の黄化状況を見極め、適期刈取を徹底し、胴割米の発生防止に努めましょう。

水管理

- ・収穫の5～7日前まで間断かん水を行う。
- ・特に、フェーンが予想される場合は、事前に入水する。

コシヒカリの刈取り

1 適期刈取り

今年のコシヒカリの登熟期間の気温は、ほぼ平年並で推移していることから、「籾黄化率85%」が刈取適期です。

※胴割米の発生防止のため、栽培面積が多く、収穫日数がかかる場合は、「籾黄化率80%」から刈り始める。

【刈取時期の目安】(平坦地の平均)

出穂時期	成熟期
7月31日頃	⇒ 9月9日頃
8月3日頃	⇒ 9月13日頃
8月5日頃	⇒ 9月18日頃

※今後の気象によって刈取時期が変わる可能性があります。
刈取適期の表示札を参考に刈取日を決めましょう。

2 玄米への異物等の混入防止

- ①刈取りの前に必ずクサネム等の雑草を抜き取る。
(クサネムの種子は調製段階で取り除けません!)
- ②隅刈りの稲株から小石が入らないように注意する。
- ③褐変籾が多く発生しているほ場や、倒伏が見られるほ場は別扱いとし、着色米等の混入防止に努める。



異品種混入を防止するため、作業前に、コンバインや乾燥機などの清掃・点検を実施して下さい。

汚損米の混入防止!

- ①イノシシなどの獣害を受けた圃場は刈取りしない。(異臭米の原因)
※被害を受けた場合は地区営農指導員に至急連絡の上、刈り倒し等の対応策や富山県農業共済組合への被害申請などについて、相談ください。
- ②鳥のフンや作業機のオイル等の付着による紙袋の汚損防止。

※農林水産省国内産農産物の検査実施マニュアル(抜粋)
汚損されたものの取扱い
油煙、米穀の臭い以外の臭い及び稲こうじ病菌、イネ墨黒穂病等の損傷を受けていることが確認されたものについては規格外とする。

乾燥

～出荷時の玄米水分14.5～15.0%で均一に仕上げる～

- 1 ヤケ米の発生防止
刈取り後、4時間以内に乾燥機へ張り込み、送風する。
- 2 胴割米の発生防止 ～急激な乾燥は厳禁～
張り込み後、常温で2～3時間の通風乾燥を行う。
乾燥機の基準温度を守り、水分の減少速度は0.8%/1時間以下とする。
特に張り込み時の籾水分が25%以上や20%以下の場合は、基準温度より5℃低く設定する。
- 3 過乾燥米(水分14.5%未満)とならないように!
①玄米水分が17%以下になったら、自動水分計にたよらず、手動水分計でこまめに測定する(15～20分間隔)。
②青米の混入割合によって、乾燥機の停止水分を正しく設定する。

【乾燥機の停止水分判定の目安】

100粒中の青米数	乾燥機の設定停止水分	乾燥機停止後の水分変化
0～5粒	15.0～15.5%	乾く
6～10粒	14.5～15.0%	ほとんど変わらない
11粒以上	14.0～14.5%	もどる



調製・出荷

- 1 肌ずれ防止 ～籾摺りはあわてずに!～
籾の温度を十分に冷まし、全体の水分を均一にしてから、籾摺りを行う。
- 2 くず米・未熟米の完全除去
1. 9mmのふるい目を使用するとともに、選別機的能力に応じた適正流量を厳守して、選別を徹底する。
- 3 紙袋込み重量で30.5kgとし、過不足の無いように!
- 4 栽培管理記録とGAPチェック票を、出荷申込み時に必ず提出して下さい。