

# 稲作緊急特報

魚津市  
魚津市農業技術者協議会

「てんたかく81」は、近年（過去7年間の平均）より2～3日程度早めに成熟期を迎えます。ほ場ごとの籾の黄化状況や気象状況を確認し、晴れ間をみて計画的に刈取り作業を行きましょう。

## 雑草の抜き取り

ヒエやクサネムが発生しているほ場は、収穫前に抜き取りましょう。特にクサネムの種子は、選別機では除去が困難なため、等級格下げの原因となります。

## 収 穫

### 1. 適期刈取り

籾の黄化状況を確認して、黄化率85%を目安に刈取りましょう。

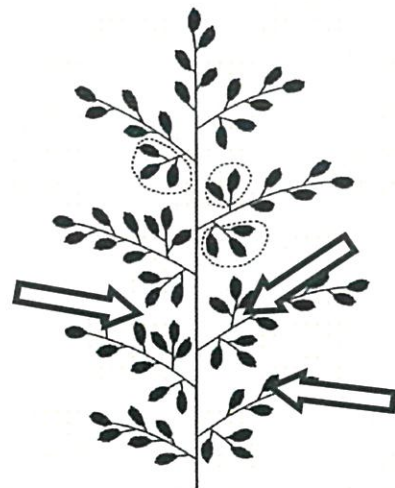
「てんたかく81」は葉や枝梗が枯れにくい品種です、籾の黄化状況を必ず確認して、カリ遅れによる胴割米の発生を防止しましょう。

#### 「てんたかく81」成熟期の目安(魚津市)

出穂期	7月14日頃	7月17日頃
成熟期	8月19日頃	8月21日頃

※ほ場によってはこれより早い場合や遅い場合があります。籾の黄化状況を確認してください。

籾黄化率 85%程度  
矢印の点線内の2次枝梗籾が黄化した時



### 2. 刈取り作業の留意点

刈取りは朝露が完全に落ちて、籾がさらさらとした頃から始めましょう。

ヤケ米発生防止のため、生籾は4時間以内に乾燥機に張込み、通風乾燥しましょう。

### 3. 籾の運搬

籾の運搬をする際は、過積載にならないよう注意しましょう。

### 4. 熱中症の予防

屋外の作業では帽子や吸汗速乾性の衣服を着用しましょう。

作業はできるだけ複数で行い、時間を決めて水分・塩分補給、体調確認の声かけを行きましょう。

## 乾 燥

玄米水分 14.5%～15.0%で均一に仕上げましょう。

- ①収穫直後は籾水分のバラツキが大きいので、常温で2～3時間の通風乾燥を行う。
- ②乾燥機の基準温度を守り、乾燥速度は1時間で0.8%以下とする。  
※特に初期水分が高い場合（25%以上）や低い場合（20%以下）は、通常より送風温度を5℃低くするなど、籾の状態に応じた温度設定を行きましょう。
- ③青米の混入程度を確認し、下表の目安を参考に乾燥機の停止水分を設定する。
- ④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。

#### 【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

籾摺りは、乾燥後2～3日置いて玄米水分を均一にしてから行い、碎米・肌ずれ米の発生を防ぎましょう。



選別機等の清掃を徹底し、異物の混入を防止しましょう。

選別は1.9mmの篩目を使用するとともに、機種ごとの適正な穀粒流量を守り、屑米の除去を徹底して整粒歩合80%以上に仕上げましょう。

色彩選別機をお持ちの方は、適切に使用し、斑点米などの着色米の除去に努めてください。

体調に気をつけて、米づくりの仕上げを行きましょう。