

農作業特報

魚津市
魚津市農業技術者協議会

まもなく「コシヒカリ」の収穫時期を迎えます。

今年は、出穂直後が高温多照、登熟後半は多雨寡照と気象の変化が大きくなっています。特に出穂期の早いほ場では、高温多照の影響を受け、胴割米になりやすいことが懸念されます。

今後は、ほ場ごとの籾の黄化状況や気象情報をこまめに確認し、適期刈取りに努めてください。

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。

刈取り

平均的な穂の円内の2次枝梗籾が黄化した時が刈取適期

1 適期刈取り
コシヒカリは、「籾黄化率85%」(右図参照)を目安に刈取りを始めましょう。

【刈取時期の目安】(平坦地)

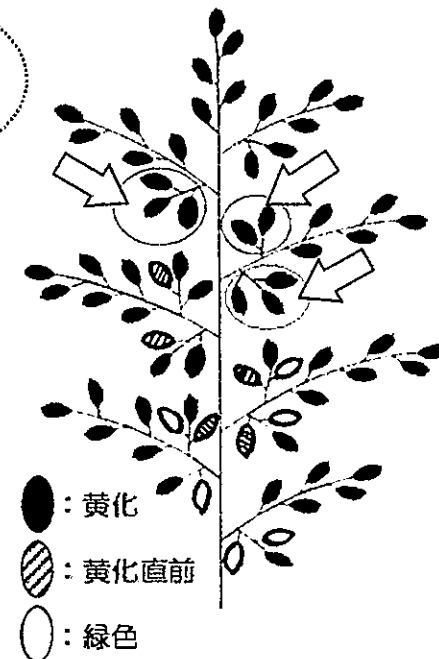
出穂時期	成熟期
7月25日頃 ⇒ 9月 3日頃	
7月29日頃 ⇒ 9月 7日頃	
8月 3日頃 ⇒ 9月14日頃	

※今後の気象によって、刈取り時期が変わる可能性があります。**籾黄化率85%** 刈取適期票の表示を参考に刈取り日を決めましょう。

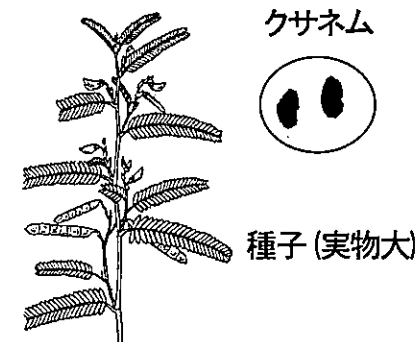
2 玄米への異物混入の防止

①刈取りの前に必ずクサネムなどの雑草は抜き取る。
(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。



● : 黄化
◐ : 黄化直前
○ : 緑色



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・点検を行いまししょう。

乾燥

～ 玄米水分は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～
乾燥速度は0.8%/hr以内としますが、張り込み時の籾水分が20%未満の場合は、0.6%/hrに設定します。また、籾水分が25%以上の場合は、張り込み後、2～3時間常温で通風してから、基準温度より5℃低く設定する。
- 3 過乾燥米(玄米水分14.0%未満)の発生防止!
①玄米水分が17%以下になったら、自動水分計にたよらず、手持ちの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。

【乾燥機の停止水分の目安】

100粒中の青米粒数	乾燥機の停止水分	乾燥機停止後の水分の変化
0～5粒	15.0～15.5%	乾く(-0.5%)
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(+0.5%)



③水分が高く、再度乾燥する場合は、低温(室温+5℃)で行い、手持ちの水分計で測定して仕上げる。

調製・出荷

- 1 肌ずれ、モミ混入の防止
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。脱ぶ率が80～85%になるよう、ゴムロール間隔を調整する。
- 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、選別機の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、出荷申込み時に提出してください。

コンバインによる作業中の事故に注意しましょう!
詰まりを除去するときは、必ずエンジンを止めてから行いましょう
秋の農作業安全運動展開中: 8月20日～10月20日