

営農技術情報 (第6号)

～ JA 富山市米品質向上生産運動展開中 ～

コシヒカリの登熟は、高温の影響により平年に比べやや早まわっています。
 籾黄化を確認し、適期内収穫で立毛胴割れを防ぎましょう。
 また、適切な乾燥・調製により、胴割米等による品質低下を防ぎましょう。

1. 刈取りまでの管理

～刈取りの5～7日前まで間断かん水！！～

- (1) 刈取りの5～7日前までは、「間断かん水」を行い、胴割米の発生を防止しましょう。
 ※フェーン等の高温乾燥が予想される時は、事前に入水し、
 稲体の活力を維持しましょう。

- (2) クサネムの種子は、ふるいで除去できません。
 収穫前に、確実に抜き取りましょう。



2. 適期刈取り

～籾黄化率80～85%から刈取り開始！！～

- (1) 籾の黄化状況を必ず確認し、籾黄化率85%から刈り始め、適期内に収穫を終えましょう。
 (2) 砂壤土や枯れ上がりの早いほ場から収穫を始め、刈遅れによる胴割米の発生を防ぎましょう。



表1 出穂期からみたコシヒカリ刈取適期の目安

出穂期	刈取時期
7月29日	9月5日～7日頃
7月31日	9月7日～9日頃
8月2日	9月10日～12日頃

支所等に掲示してある水稻成熟期予想表を参考に、実際の刈取りは、各地域に設置された「刈取り適期表示」を目安にして下さい。

3. 乾燥・調製

～乾燥は基準より低めの温度で行い、乾燥による胴割米の発生を防ぐ～

【乾燥作業の留意点】

- (1) ヤケ米の発生防止のため、刈取った籾は4時間以内に乾燥機に張り込み、まず、常温で通風乾燥を行いましょう。
 (2) 外気温が高い場合は、送風温度を基準より5℃程度低くし、過乾燥による胴割米の発生を防ぎましょう。
 (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しましょう。

表2 乾燥機の停止水分判定の目安 — 仕上げ水分 14.5%～15.0% —

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

※玄米水分が17%をきったら、手動水分計でこまめに測定しましょう。

実需者からは、軽微な胴割れについても防ぐことが求められています！！



【調製作業の留意点】

- (1) 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、肌ずれ米の発生を防ぎましょう。
 (2) 選別は1.9mmの篩目を使用するとともに、機種ごとの適正流量を守り、完全粒歩合を高めましょう。

農作業安全チェック！ コンバインによる重大事故の防止

- (1) 機械の点検整備 (2) 焦り防止 (3) 周囲確認 (4) 正しい服装 (5) 適度な休憩