

## ～ JA 富山市米品質向上生産運動展開中 ～

今年のコシヒカ리의出穂期は、平年より3日程度遅くなりましたが、出穂期以降の高温により、成熟期は平年並みと予想されます。

籾の黄化状況を確認し、**籾黄化率80%**で収穫を開始し、適期内収穫で立毛割れを防ぎましょう。  
また、適切な乾燥・調製により、割れ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

～ 収穫の5～7日前まで間断かん水！！～

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

落水が  
早いよ～

力が出ない…



- (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

～籾黄化率80%から刈取り開始！！～

- (1) 籾の黄化状況を必ず確認し、**籾黄化率80%**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**、刈遅れによる割れ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時期の目安

出穂期	刈取開始 (籾黄化率 80%)
8/4	9/8頃

実際の刈取りは、各地域に設置された「刈取適期表示」を目安にしてください。



### 3 乾燥調製

～乾燥は基準より低めの温度で行い、乾燥による割れ米の発生を防ぐ～

#### 【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込み**、まず、**常温で通風乾燥**を行きましょう。  
(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、過乾燥による割れ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。

#### 【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、**整粒歩合**を高めましょう。

## <秋の農作業安全運動(8月20日～10月20日)実施中>

### コンバインによる重大事故防止のための5つのポイント

- (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