

## <目指せ！1等米比率90%以上継続！～JA富山市米品質向上生産運動展開中～>

コシヒカリの調査ほの出穂期は7月28日頃で、成熟期は平年より3日早い9/5と見込まれます。

今年は出穂以降、高温傾向で推移しています。籾の黄化状況を確認し、適期収穫により立毛胴割れを防ぎましょう。

また、適切な乾燥・調整により、胴割米等による品質低下を防ぎましょう。

表 コシヒカリの生育期 (市農協管内6ほ場平均)

年度	田植時期	幼穂形成期	出穂期	成熟期
R4	5/13	7/6	7/28	(9/5)
R3	5/14	7/11	7/31	9/8
平年	5/13	7/10	8/1	9/8

※成熟期( )は予想  
※平年値はH24～R3の平均値

玄米1000粒に2粒混入すると2等米に格下げになります



### 1 刈取りまでの管理

～適切な水管理で、最後まで稲体活力を維持～

- 収穫の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。
- フェーン等の高温が予想される時は、事前に入水しましょう。
- クサネムの種子は、ふるいで除去できないので、確実に抜き取りましょう。

### 2 適期刈取

～籾黄化率をしっかりと確認！～

- 籾の黄化状況を必ず確認し、籾黄化率85% (高温年の場合は80%) から刈り始め、適期内に収穫を終えましょう。
- 枯れ上がりの早いほ場から刈取りを始め、刈遅れによる胴割米の発生を防ぎましょう。

表 出穂期からみたコシヒカリ刈取時期の目安

出穂期	通常年(籾黄化率85%)	高温年(籾黄化率80%)
7/26	9/2頃	8/29頃
7/28	9/4頃	8/31頃
7/30	9/7頃	9/3頃

※刈取時期が高温の場合、刈取適期の期間が短くなるので注意しましょう。  
※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

～玄米水分は **14.5～15.0%** に仕上げましょう～

#### 【乾燥作業の留意点】

- 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いましょう。
- 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。
- 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。
- 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。

表 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

#### 【調製作業の留意点】

- 籾摺りは、乾燥後2～3日置いて、常温まで冷まし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。
- 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。



嫌われる胴割米を



絶対出さない！！

## <秋の農作業安全運動(8月20日～10月20日)実施中>

### ◎収穫作業時の安全確保

- 衣類が巻き込まれないよう、袖口や裾が締まった服装を着用する。
- 詰まったワラを取り除く時は、必ずエンジンを切る。
- 後進時には死角が多いので、補助者による誘導や確認を行う。

### ◎熱中症にも注意しましょう！！

★富山市農協ホームページで営農情報の提供を行っています。

JA富山市 営農情報

検索