

営農技術情報 (第5号)

～ JA 富山市米品質向上生産運動展開中 ～

コシヒカリは、高温条件下で登熟が進んでおり、成熟期は平年より早く9月6日頃と見込まれます。

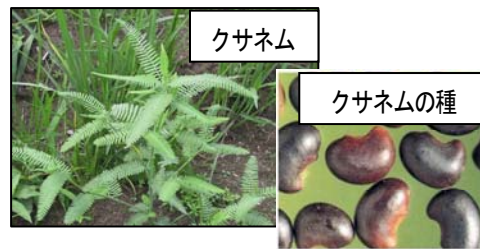
籾の黄化状況を確認し、籾黄化率85%で収穫を開始し、適期内収穫で立毛胴割れを防ぎましょう。

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	刈取適期 (籾黄化率 85%)
7月31日	9月6日頃
8月 2日	9月8日頃



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。

【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