

稲作だより

第12号
令和5年8月31日発行
山形おいしさ極める！
米づくり日本一プロジェクト
西村山農業技術普及課
TEL：0237-86-8287

例年より7～10日、刈取りが早まる予想！！
刈取りの準備を早急に行いましょう！！

【管内の予想刈取適期(8月30日現在)】

◎ 出穂後の積算気温から見た収穫時期の目安

品種	出穂期 (目安)	刈取り適期の 積算気温	刈取り適期の 期間
ひとめぼれ	7月31日	950～1,100℃ (900℃付近で圃場を確認)	9/5～9/11
はえぬき	7月31日	900～1,150℃	9/4～9/13
雪若丸	8月1日	950～1,200℃ (900℃付近で圃場を確認)	9/6～9/17
つや姫	8月5日	950～1,150℃	9/11～9/19
コシヒカリ	8月6日	1,000～1,200℃ (950℃付近で圃場を確認)	9/14～9/24

※8月29日までは本年値、9月22日までは予測値、以降は平年値を使用（アメダス左沢）

【品質を高めるための水管理】

☑ 品質、食味を高めるため、**出穂後30日以降**に落水しましょう。

※早期落水は根の活力が低下し、米の品質・食味が劣る要因になります。

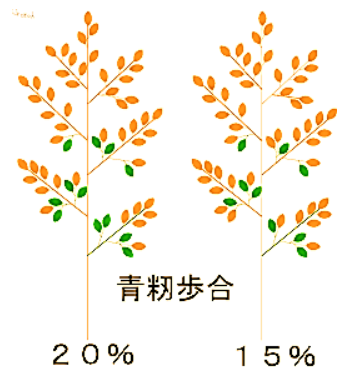
【青籾歩合、籾水分の刈り始めの目安】

☑ 積算気温による刈取り目安を参考に、圃場にて青籾歩合、
籾水分を確認し、総合的に刈取り時期の判断を行いましょう。

☑ 青籾歩合は15～20%程度です。

☑ 水分は21～25%程度です。

※籾水分が20%以下になると胴割粒が増加しやすくなります。



【乾燥・調製のポイント】

① 乾燥

- ☑ 高温時に籾をフレコン袋や搬送機などに放置すると、着色粒（ヤケ米）の原因となります。収穫後はできるだけ早く乾燥機に張り込み、乾燥開始まで通風しましょう。
- ☑ 出荷玄米の適正水分は 14.5～15.0%。過乾燥に注意しましょう！
- ☑ 一気に乾燥させると胴割れ粒が発生しやすく、「水分の戻り」も大きくなります。ゆっくりと丁寧に乾燥を行い、均質で適正な水分に仕上げましょう。
- ☑ 高水分籾の場合は、粒間水分差を縮めるため初期に通風乾燥を実施し、2 段乾燥を実施しましょう。
※ 1 次乾燥は 17%程度までとし、穀温を下げたから仕上げ乾燥を行いましょ。

② 調製

- ☑ 籾すりは“試しすり”を行ってロール幅の調整を行いましょ。
- ☑ 毎年「肌ずれ」「籾混入」で落等する事例が見られます。こまめに確認を行い落等を防ぎましょ!!
- ☑ 「雪若丸」は粒が大きいので必ず試しすりを行い、「砕け」「肌ずれ」の発生を防いで高品質米に仕上げましょ!!

③ 異物・異品種混入防止

- ☑ 品種が切り替わる際は、収穫、乾燥及び調製の機械などの清掃を徹底し、異品種等の混入を防ぎましょ。特に、多数の品種を栽培されている方は細心の注意を払いましょ。
- ☑ 水田内に『クサネム』等の雑草が見られます。玄米に混入すると選別網では抜けず、検査等級が落等してしまうことがあるので、稲刈り前に抜き取りましょ。

☆**STOP農作業事故 農作業事故に十分注意してください!**
コンバイン等の操作にも十分な注意!

- ・チェーンへの巻き込まれ注意！（服装にも注意）
- ・点検・調整や詰まりを取る際は、エンジンを止めましょ！
- ・路上走行注意！ 圃場への進入やあぜ越え時は特に注意！
- ・籾の搬送や圃場の移動時は“シートベルト”をしっかり締めましょ！



LINE を活用した情報提供を行っています。
QR コードを読み取り登録の上、ぜひご活用ください！

