

刈り遅れに注意！！
適正な乾燥・調製で高品質米生産



1. 適期収穫

高温傾向が続いています。刈遅れによる品質低下に注意しましょう。

8月中旬からの高温傾向により、コシヒカリや新之助等中・晩生品種も登熟が早まる可能性が高くなっており、「適期収穫」は高品質・良食味米生産には不可欠な条件です。早刈りは青米・未熟粒の混入増加や収量低下の原因となり、刈遅れは着色米・胴割米が増加して品質低下を招きます。

また、刈遅れは倒伏を助長し、収穫作業に支障をきたすこともあります。収穫時期は、登熟期間の気象条件、特に温度に左右され、高温下では促進されます。籾の黄化状況や「積算気温」裏面を参考に刈取り時期を判断しましょう。

刈り取り適期 (籾黄化率 85~90%)

ここが黄化したら 収穫適期です。

は黄化籾
は黄化直後籾
は緑色籾

図中の点線内 (上位3~4本目の1次枝梗に着生する2次枝梗籾) が黄化した時が刈り取り適期となります。

表 収穫適期のめやす(9月2日 地点:新発田市川東)

品種	出穂期	収穫適期の出穂後積算温度	収穫適期
コシヒカリ	8月8日	1,000℃	9月15日
新之助	8月14日	1,050℃	9月24日

※裏面の収穫適期早見表でご確認ください。

※異物となるクサネムは刈り取り前には必ず除去し、玄米への混入防止に努めましょう。

2. 適正な乾燥・調製

- 収穫時の籾水分が低い場合の胴割れ防止対策
 - (1) 成熟期頃の籾水分の低い状態でフェーンや高温に遭遇すると立毛胴割れの発生する危険があるため、刈遅れに十分注意しましょう。
 - (2) 乾燥機に張り込み時の水分が低い場合、日中の加温乾燥は避け、常温で通風乾燥を行い、点火は気温が下がってから行い、送風温度を低めに設定しましょう。
- 胴割れの発生防止対策には、「毎時乾減水分を 0.8%以下」にすることが大切です。同じ乾燥速度でも初期水分が高いほど、胴割れが発生しやすくなるので、適正な乾燥速度になるように設定しましょう。

張り込み時籾水分	28%以下	24%以下	18%以下
乾燥温度	40℃以下	50℃以下	昼間は循環通風。水分ムラ解消後の夜間頃から乾燥温度を低めに設定して本格乾燥。

- 過繁茂で全面倒伏した場合は屑米の混入割合が高く、水分のバラつきが非常に大きくなります。このような場合は、高水分米が多いことが考えられるため、急激な乾燥を避けゆっくりと丁寧な乾燥・調製を行いましょう。
- 収穫前に乾燥と降雨が繰り返された場合は、立毛中に胴割れしている可能性があります。この場合は温度は入れず通風乾燥で様子を見ながら、「毎時乾減水分が 0.5%以下」になるよう送風温度を低く設定してください。
- 籾摺りは、肌ずれ防止のため籾温度が常温近くまで下がってから行いましょう。
- 粒厚の薄い玄米はタンパク質含有率が高く食味は低くなります。必ず 1.85 mm以上のふるい目を用い、適正流量で選別してくず米を完全に除去しましょう。

暑い日が続きます！ 農作業時には水分補給と十分な休憩時間を心がけましょう！

