

適期刈り取りと乾燥調製

■ 積算気温と籾の水分や黄化程度を確認しよう ■

本年は7月9日に平年より15日早く梅雨明けしたが、6月16日の梅雨入りから7月中旬まで高温多照の状況が続いた。7月下旬になると一転して気温が低下し、平年よりも涼しくなったが、8月に入り再び気温が上昇しています。

管内の稲の生育については、茎数・草丈とも平年並みとなっているものの、出穂期は当初予測から若干早まり、葉色が淡い圃場が散見されます。

刈取り開始期は籾水分が25%以下になったときといわれますが、この時期は玄米中のデンプン蓄積がほぼ完了に近づき、玄米千粒重がほぼ一定となる時期です。適期収穫には、まず、地域（圃場）の出穂期を確認し、出穂後の積算気温によりおおよその収穫時期の目安をつけ、予測日の10日程度前になったら、籾水分や籾の黄化程度により予測日を補正し、適期刈り取りに努めましょう

コシ出穂期

平地 8月4日頃



収穫・乾燥調製は「総仕上げ」の作業 基本重視の姿勢が大切！

刈り取り開始時期の予測は出穂期からの積算気温 判断は籾水分と青籾割合で！

収穫時期の目安（品種・地帯別）

品種名	田植・播種日	出穂期	出穂後の積算温度	出穂後の目安日数	予想収穫開始日
平地地					
ハナエチゼン	5月 5日	7月18日	860℃	32日間	8月19日頃
コシヒカリ	5月20日	8月 4日	990℃	38日間	9月 9日頃
コシヒカリ直播	5月 5日	8月 2日			9月 7日頃
あきさかり	5月20日	8月 6日	約1,100℃	43日間	9月17日頃
山間地					
ハナエチゼン	5月 5日	7月20日	860℃	35日間	8月23日頃
コシヒカリ	5月15日	8月 6日	990℃	41日間	9月15日頃
コシヒカリ直播	5月 1日	8月 4日			9月13日頃
あきさかり	5月20日	8月 8日	約1,100℃	47日間	9月23日頃

※ 予想収穫開始日は出穂から8月8日までは今年の平均気温、それ以降は平年値で算定しました。

※ 積算温度はあくまでも目安であり、それだけに頼らず籾水分等を必ず確認しましょう。

立毛中の籾水分による補正



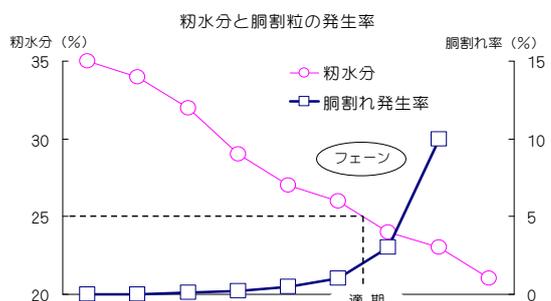
※ 全ての品種において、刈取り開始期の目安となる立毛中の籾水分は25%です。

※ 籾水分が30%以下になれば玄米水分計で計ることができます。

※ 籾水分は30%以上の場合1日あたり0.9%程度低下します。

30%以下になり収穫が近づくと(出穂後24~27日頃以降)、1日あたり0.5~0.6%くらい減少します。

収穫適期の籾水分(25%)を下回ってからフェーン現象が発生したり、著しく刈り取りが遅れたりする(籾水分20%以下になる)と右の図のように胴割粒が発生しやすくなりますので、収穫直前までの間断通水とあわせて適期刈り取りに努めましょう。



□ 1穂あたりの青粉割合による補正 □

昨年や今年のような高温年は、積算温度による収穫時期の判断だけでは難しいため、穂の様子をこまめに観察する必要があります。

穂の外観上の収穫適期の目安は、穂元に**緑色粉が10～15%残った状態**です。



青粉割合の確認

圃場の何ヶ所（生育が比較的均一で圃場全体を代表できる場所）かで、5～6本の穂を束ねて手のひらに広げてみる。粉が全部黄色になる頃には、穂の先の粉が刈遅れの状態になっていることが多いため、穂の元のほうに、薄緑色した粉の割合が10%～15%（青粉割合が50%となってから約9～10日後）を下回ったら刈取を始め、5%程度になる頃に刈り終えるように心がけましょう。

近年、実需者（米卸売業者等）は産地ごとに米の品質（食味値や外観）を機器を用いて調査し、厳しい産地のランク付けを行っています。例年、管内のコシヒカリ検査格落ち理由の大半を胴割粒が占め、その発生要因は2つに大別され、ひとつは立毛中、もうひとつは乾燥時となっています。これらは人為的な問題であり、前者は適期収穫によって、後者は適正な乾燥（毎時乾減率）によって発生を抑えることができます。



胴割粒（薄く入ったヒビ）

■ 乾燥作業の注意点 ■

食味・品質を考慮した乾燥ポイントは、**乾燥させる温度、乾燥速度、仕上げ水分の3点**です。

- 1) 収穫した生粉は長時間放置せず、すぐに乾燥機に搬入し、乾燥を開始しましょう。**高水分のまま長時間放置すると、着色粒が発生したりするので注意**してください。
- 2) **急激な乾燥は決して行わない**。1時間当たりの水分減少（毎時乾減率）は0.8%以下とし、それ以上温度を上げないようにしましょう。
- 3) **高水分米の急激乾燥は胴割れや食味低下の要因となる**ので、粉の水分が高いほど送風温度を下げてください。
- 4) できるだけ2段乾燥（水分18%で6時間程度乾燥を止め、調湿を行った後、仕上げ乾燥）を行いましょう。
- 5) 玄米の仕上げ水分は15.0%を目標とし、過乾燥にならないように注意する。**過乾燥の米は食味を低下させ、胴割粒が多く発生します**。

■ 粉摺り・調製の注意点 ■

- 1) 粉摺りは粉の温度が常温近くまで下がってから行いましょう。**乾燥直後の粉摺りは胴割れや肌ずれの発生を助長**します。
- 2) 選別網目は**1.9mm以上**を使用しましょう。
- 3) 選別は流量を適正に、米選機の能力の**70%程度**の速度で行いましょう。

☆ コシヒカリ・あきさかりは収穫直前（9月上中旬）まで間断通水を継続 ☆



1.9mm網目の使用

項目	粒厚の変異（%：重量）				
	2.2mm以上	2.0mm	1.8mm	1.6mm	1.6mm以下
標準区	7.2	74.8	14.5	1.5	2.0
節水区	3.3	72.9	20.3	2.3	1.2
干ばつ区	0.5	56.6	35.6	5.6	1.7

水管理の違いによる粒厚分布（福井農試）



間断通水は収穫直前
水吐尻まで