

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 ■

今年の梅雨明けは8月3日に発表され、平年より10日遅くなりましたが、特段目立った病気もなく、稲の生育は順調に推移しています。

籾の刈り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完了に近づき、玄米重がほぼ一定となる時期です。

適期収穫には圃場の出穂期を確認し、出穂後の積算気温により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。

□ 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
平坦地	コシヒカリ	5月20日	8月2日	990℃	38日間	9月10日頃
	コシヒカリ直播	5月5日	8月7日	990℃	38日間	9月15日頃
	あきさかり	5月20日	8月8日	1,100℃	42日間	9月20日頃
山間地	コシヒカリ	5月15日	8月4日	990℃	41日間	9月18日頃
	コシヒカリ直播	5月1日	8月9日	990℃	41日間	9月20日頃
	あきさかり	5月20日	8月10日	1,100℃	45日間	9月25日頃

※積算温度はあくまでも目安ですので、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、刈り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穂あたりの青舂割合による補正

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**緑色舂が10～15%残った状態**です。圃場の何か所か(生育が比較的均一で圃場全体を代表で



きるところ)で、5～6本の穂を束ねて手のひらに広げてみましょう。舂が全部黄色になる頃には、穂の先の舂が刈り遅れの状態になっていることが多いので、穂の元のほうに、薄緑色した舂の割合が10%～15%(青舂割合が50%となってから約9～10日後)を下回ったら刈り取りを始め、5%程度になる頃に刈り終えるように心がけましょう。



□ 胴割米の防止

胴割粒の発生要因は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。



□ 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) 収穫した生舂は長時間放置せず、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、舂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しましょう。**過乾燥の米は食味を低下させ、胴割粒が多く発生します。**

□ 舂摺り・調製の注意点

- 1) 舂摺りは舂の温度が常温近くまで下がってから行いましょう。**乾燥直後の舂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。

