

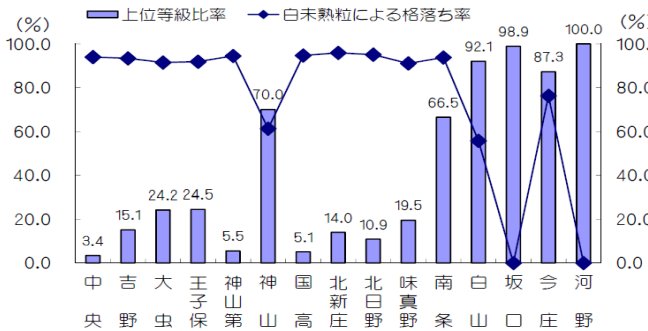
# 平成25年産コシヒカリの検査状況について

当JA管内の10月16日現在におけるコシヒカリの上位等級(1等米)比率は42.9%となり、前年同期の83.8%に比べ極めて低くなっています。

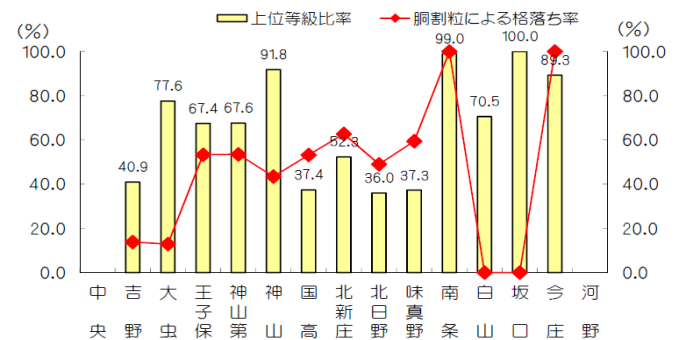
本年度においても、コシヒカリの主な格落ち理由は、基部未熟粒、背白粒といった白未熟粒です。この原因は登熟盛期の高温によるもので、今年は出穂期以降に猛暑日(最高気温が35℃以上)や熱帯夜が続いたことで、平坦地においては例年にも増して白未熟粒が多くなり、品質低下の要因となりました。夜温が低く、気温の日較差が大きい山間地においては、白未熟粒が少なく、整粒歩合も高くなっています。

倉前のみ 管内平均 42.9%      倉前のみ 管内平均 64.9%

コシヒカリ上位等級比率と格落ち理由



あきさきり上位等級比率と格落ち理由

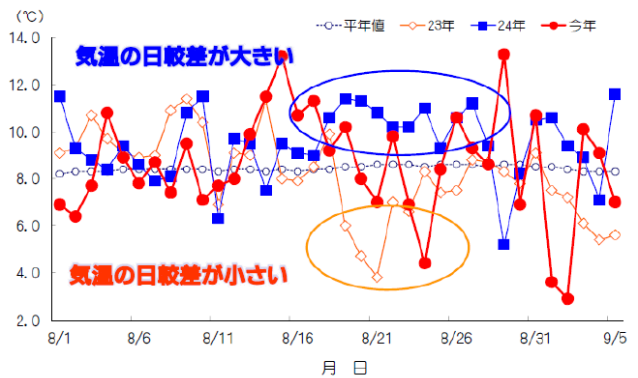
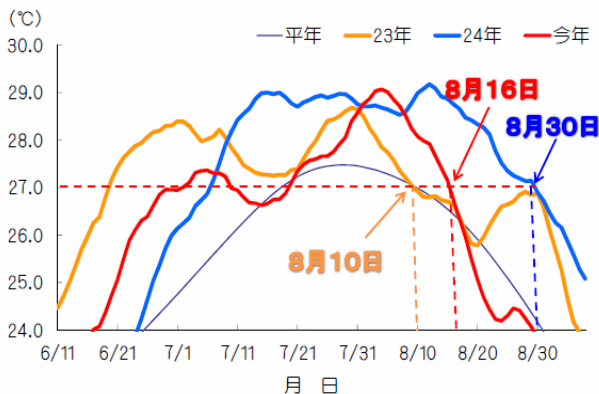
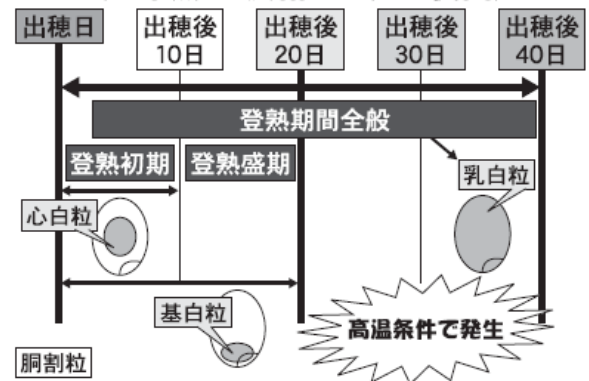


## □ 気象条件及び生育と玄米品質 □

**気象的要因:** 白未熟粒の発生は登熟前半の高温により多くなり、その影響が最も高い時期は出穂～出穂後20日頃。この期間の平均気温が27℃以上になると多発する傾向にあります。

**生育の問題:** 高温年では出穂期における稲体の窒素栄養状態が不良な条件で背白粒および基白粒が発生しやすく、出穂期の止葉の葉色が淡い場合に多くなります。

## <白未熟粒・胴割粒の発生要因>



# 次年度へ向けての白未熟粒対策

コシヒカリの格下げの主因である白未熟粒について確認し、対策を考えます。

玄米の外観品質は透明で粒張りのよい整粒と、それ以外の未熟粒、被害粒、着色粒、死米などに分類され、未熟粒に分類される乳白粒、心白粒、基部未熟粒、腹白粒、背白粒など、白濁した玄米をまとめて白未熟粒と呼びます。

分類	対象となる米粒
未熟粒	乳白粒、心白粒、基部未熟粒、腹白粒、背白粒、青未熟粒、粉状質粒
被害粒	発芽粒、病害粒、芽くされ粒、虫害粒、胴割粒、奇形粒、茶米 砕粒、斑点粒、発芽欠損粒、はく皮粒
着色粒	全面着色粒、部分着色粒、赤米
死米	青死米、白死米



デンブンの  
詰まりが  
悪い粒 (白濁り)

白未熟粒が **多**

デンブンの  
詰まりが  
良い粒 (透明)

白未熟粒が **少**

玄米におけるデンブンの蓄積の順序とその影響を受ける部位は

- 1、登熟初期は、胚乳周辺から中心部に向かい糖が入り、中心部から外側に向かってデンブン蓄積が進行します。
- 2、米粒の短辺方向では、腹側が背側より早くデンブン蓄積が始まります。
- 3、乳熟期からは、背側から糖の流入が多くなり、糊熟期からは背側だけからの流入になり、最終的には基部にデンブンが蓄積して玄米が完成します。
- 4、白未熟粒で濁りが生じた部位はこの玄米の成長過程と関係するため、乳白粒・心白粒は登熟初めから中期の段階で、その次に腹白粒、背白粒の順となり、基部未熟は登熟後期の段階でデンブンの蓄積が十分に行われなかった結果とみられます。

．．．．．次年度への対策．．．．．

- 1、白未熟粒発生の直接原因は登熟期の高温ですので、田植の開始時期の繰り下げにより出穂期を遅らせ、登熟初期～盛期の高温を避ける。
- 2、土壌改良資材ケイカル 500kg/10a の散布による土づくりを行う。
- 3、作土深が深いほど高温障害を受けにくくなるので、深耕を行う。