

# コシヒカリの刈取予測

～ 地固めはもう十分、収穫直前までの水管理 ～

雨天が続く場合、青糲残存率でも収穫期の判断が可能！

圃場の籾水分を把握し、適期収穫に努めましょう！

出穂期からの積算 9月1日現在

| 出穂月日  | 積算温度 (平坦地)<br>コシ990℃目安 |
|-------|------------------------|
| 8月 2日 | 830. 2℃                |
| 8月 4日 | 771. 0℃                |
| 8月 6日 | 711. 0℃                |

8月4日出穂の場合、積算温度では9月10日頃に990度に到達・・・

コシヒカリの葉色も徐々に黄化してきたことで、収穫へ気が逸るようになってきましたが、8月29日以降は雨天が続き、日射量も少なくなっています。収穫時期については、出穂後の積算温度により成熟期を大まかに予測、籾水分(25%)や籾黄化率(青糲残存率10～15%)を目安に時期を補正しながら、適期収穫に努めてください。



適期植え 早植え  
余田町 (平坦地) 圃場



二階堂 (山間地) 圃場

9月2日の圃場調査の結果、平坦地では来週後半、山間地では再来週に収穫時期を迎えると思われます。今回調査した圃場のほとんどでは、すでに地固めができており、倒伏していない圃場では収穫直前まで通水管理を行ってください。

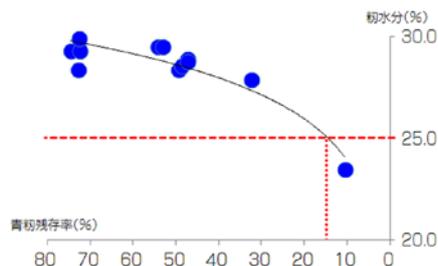
登熟状況調査結果 (9月2日現在)

| 栽培体系 | 集落名 | 移植・播種日 | 出穂日   | 籾水分    | 青糲残存率  | 収穫開始時期 |        |
|------|-----|--------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 移植   | 特栽③ | 二階堂    | 5月16日 | 8月 6日  | 30%以上  | 76. 2% | 9月17日頃 |
|      | 特栽④ | 森久     | 5月22日 | 8月 8日  | 27. 5% | 35. 3% | 9月 8日頃 |
|      |     | 北小山    | 5月19日 | 8月 2日  | 26. 8% | 30. 0% | 9月 7日頃 |
|      |     | 上野     | 5月20日 | 8月 4日  | 27. 9% | 40. 5% | 9月 9日頃 |
|      |     | 下中津原   | 5月16日 | 8月 5日  | 27. 0% | 33. 3% | 9月 8日頃 |
|      |     | 古木     | 5月25日 | 8月 8日  | 28. 4% | 37. 8% | 9月12日頃 |
|      | 早植え | 余田     | 5月 2日 | 7月19日  | 22. 6% | 5. 7%  | -      |
| 適期植え | 余田  | 5月23日  | 8月 6日 | 29. 1% | 47. 5% | 9月12日頃 |        |
| 直播   | 特栽③ | 平林     | 5月 3日 | 8月 3日  | 28. 0% | 31. 7% | 9月 9日頃 |
|      | 特栽④ | 広瀬     | 5月 4日 | 8月 6日  | 29. 8% | 59. 3% | 9月13日頃 |
|      |     | 高木     | 5月 2日 | 8月 3日  | 26. 6% | 24. 3% | 9月 7日頃 |
|      |     | 社谷     | 5月 3日 | 8月 8日  | 29. 5% | 63. 0% | 9月15日頃 |

網かけは山間地 コシ刈取適期籾水分 25% 1日あたり減水分(平坦地0. 5%、山間地0. 4%)で算定

籾水分と青糲残存率は正の相関関係があり、曇雨天が続き籾の水分が測れない場合は、一穂あたりの青糲残存率10～15% (裏面参照) で刈取時期を設定してください。又、9月1日に強い雨が降ったことで、倒伏しているコシヒカリが目立つようになってきました。完全倒伏した圃場(穂が地面についている圃場)では、穂発芽を防ぐために早急に落水するとともに、仕分け刈取り・乾燥を行ってください。

籾水分と青糲残存率の関係



# コシヒカリ収穫適期の判断と正確な乾燥・調製！

|   |   |   |
|---|---|---|
|    |    |     |
| <b>未熟</b>   | <b>適期</b>   | <b>過熟</b>   |
|  |  |  |
| 未熟粒・青米の増加<br>↓<br>屑米の増加による品質と収量の低下  | 整粒歩合の安定<br>食味の低下防止  | 着色粒・胴割れ粒の増加<br>↓<br>品質と食味の低下  |

| ☆ 収穫適期の判断 ☆  | ☆ 乾燥時の注意点 ☆  | ☆ 粳摺り・調製時の注意点 ☆  |
|--|--|--|
| 1. 積算温度による推測<br>出穂期以降の積算温度 990℃を目安に。<br>2. 粳水分による判断<br>刈取開始期の粳水分 25%<br>3. 青粳残存率による判断<br>1穂あたりの青粳割合 10～15% | 1. 時間当たりの乾燥水分は 0.8%以内。<br>※急激な乾燥は胴割れの原因になります！<br>2. 仕上げ水分は 15.0% を目標に。 | 1. 明るい場所での粳摺り・調製作業を心がける。<br>2. 粳摺りロールの点検を。<br>※片減り、ムラ減りしたロールは肌ずれなどの原因に！<br>3. 仕上げ整粒歩合 75%以上を目標に。 |