

適期収穫とていねいな乾燥・調製で 1 等級比率95%達成！

1 高温やフェーン現象の時は湛水を

- 落水時期のめやすは出穂25日以降とし、コンバイン収穫に支障がない範囲でできる限り遅くしましょう。
- 落水後も高温時はかん水(走水)し、またフェーン現象が予想される場合は「胴割米」を防止するため事前に湛水してください。

2 積算温度で収穫適期のめやすを把握

収穫適期のめやす

こしいぶき：975℃ コシヒカリ：1,000℃

【積算温度表によるコシヒカリの収穫適期めやす（8月20日現在）】

平場	出穂期	収穫適期のめやす	山場	出穂期	収穫適期のめやす
	8月2日	9月11日		8月5日	9月17日
	8月5日	9月15日		8月8日	9月22日
	8月8日	9月19日		8月11日	9月26日

※ 積算温度は、平場では小出アメダス、山場では守門西名アメダスの日平均気温を使用して算出しています。

※ 8月20日まで本年値、8月21日以降は過去10年間のアメダスデータ平均値を使用しています。

※ 積算温度表、適期収穫の詳しい資料は、JA営農センター、普及センター、ホームページ等で入手できます。

- 食味・品質を落とさない収穫適期の期間は4日（積算気温で100℃）程度です。
- 登熟後半が高温条件となった場合は、籾水分の低下が早く、立毛胴割れの発生が懸念されるため、収穫作業を2日程度（50℃程度）早めてください。

3 籾の黄化率を確認して収穫適期を判断

- 収穫適期は、籾の黄化率が85～90%になった頃です。
- 茎葉や穂軸は青くても籾は成熟している場合があるので、収穫適期は必ず籾の黄化率で判断してください。

4 高水分の場合は低温でゆっくり乾燥

- 生粳は、粳水分が高いほど、また高温であるほど変質しやすいため、収穫後はできるだけ早く乾燥機に張り込み、通風して生粳の変質を防止しましょう。
- 乾燥機の送風温度が高いほど食味は低下します。食味の低下を防ぐため、初期水分が高いほど低い温度で乾燥しましょう。
- 仕上げ水分は14.5～15%とし、過乾燥にならないよう注意しましょう。

【食味が低下しない乾燥温度】

- 初期水分24%で50℃以下
- 初期水分28%で40℃以下

5 胴割米による格落ちに注意

- 毎時乾減水分が0.8%を超えると、胴割米の発生が多くなります。（初期水分が高いほど胴割れが発生しやすい）
- 刈り遅れた場合や収穫間際のフェーン現象などで乾燥した日が続いた場合は、乾燥速度は毎時0.5%以下となるよう送風温度を低めに設定しましょう。
- フェーン現象時などは、粳水分が18%まで低下する場合があります。このよう場合は、張り込み後に軽く通風乾燥したあと、夜間まで貯留して水分ムラを解消させてから加温乾燥しましょう。

6 しっかり調製して整粒歩合の高い1等米生産を

- 粳すりは、粳の温度が常温近くまで下がってから行いましょう。
- ゴムロール間隔は0.8～1.2mmが基本です。登熟程度は毎年異なりますので、使用開始時期にしっかりロール幅を調節し、肌ずれ米の発生、粳混入を防ぎましょう。
- グレーダーの網目は1.9mm以上を使用し、適正な流量で調製しましょう。

7 稲わら・粳殻は田んぼにすき込みましょう

- 稲わらの秋すき込みは、堆肥施用と同等の「土づくり」効果が期待できます。
- 粳殻はケイ酸含有量が重量で20%程度含まれる有用資源です。
- 収穫後は粳殻をほ場に散布し、気温が高いうちに稲わらと一緒にすき込みましょう。

新潟県からの
お知らせ

～29年産米を対象に放射性物質を検査します～

新米の出荷・販売は、県の検査結果を確認してから行ってください。
検査結果については、県のホームページ等で公表します。

不明な点は農協営農センターまたは普及センターまでおたずねください。携帯メール会員募集！営農センターへお問い合わせください。

JA北魚沼・魚沼農業普及指導センター