

～「R1JAなのはな米品質向上運動」実施中～
なのはな米1等比率95%以上を継続!

適切な水管理、刈取り、乾燥調製で胴割米を防ぎましょう。

本年のコシヒカリの出穂期は平年並みでしたが、出穂期以降の高温・多照で成熟期は平年より早くなると予想されます。成熟期まで高温になることを想定し、収穫直前まで適切な水管理を実施するとともに、早めに収穫・乾燥調製の準備を行い、適期刈取で高品質な「なのはな米」に仕上げましょう。

1 収穫までの水管理 ～ 早期の落水はしない! ～

- (1) 刈取り5～7日前まで間断かん水を行い、最後まで稲体の活力を維持しましょう。
- (2) フェーンなど高温が予想される場合は事前に入水し、急な枯れ上りを防ぎましょう。

収穫前に「クサネム」等の雑草を抜き取り、異物混入を防ぎましょう。

注:クサネムの種が米に混じると除去が困難です!!



2 適期刈取 (コシカリ) ～ 収穫は計画的に! ～

○コシヒカリの収穫の目安

籾黄化率 80% から収穫開始	
出穂期	収穫始期(目安)
7月31日	9月4日頃

注:実際の収穫は、各地域で設置する「刈取適期表示」も参考にしてください。



- (1) ほ場ごとに籾の黄化状況を必ず確認し、適期内に収穫を終えるよう努めましょう。
- (2) 砂壤土や枯れ上がりの早いほ場から収穫を始め、刈遅れによる胴割米の発生を防ぎましょう。

3 乾燥・調製 ～ 仕上げは、適正な乾燥・調製! ～

■乾燥作業のポイント

- (1) 収穫時の籾が高水分(25%以上)の場合
 - ① 収穫後4時間以内に張り込み、2～3時間の通風乾燥。
 - ② その後、二段乾燥(籾水分17%で一旦停止、半日後再乾燥)。
- (2) 外気温が高い・籾水分が低い(20%未満)場合
 - ① 通風のみや機種標準-5℃の送風乾燥。
- (3) 青米の混入程度を確認し、右表を参考に乾燥機の停止水分を設定しましょう。

表 乾燥機の停止水分判定の目安

100粒中の青米数	乾燥機の設定停止水分	乾燥機停止後の水分変化
0～5粒	15.0～15.5%	乾く
6～10粒	14.5～15.0%	ほとんど変わらない
11粒以上	14.0～14.5%	もどる

注:玄米水分が17%以下になったら手動水分計でこまめに測定しましょう。

■調製作業のポイント

- (1) 籾摺りは、乾燥後2～3日置いて玄米水分を均一にしてから行い、肌ずれ米の発生を防ぎましょう。
- (2) 選別は 1.9mmの篩目を使用するとともに、機種ごとの適正流量を守り、整粒歩合を高めましょう。

秋の農作業安全運動実施中(10月20日まで)

<安全なコンバイン作業のポイント>

- コンバインの詰まりを取り除くときは、**必ずエンジンを停止**する。
- 手こぎ作業時は、**手こぎ位置や足場を安定**させる。
- **ヘルメットや袖口や裾が締まった服装**を着用する。
- 事前に路肩や畦畔の位置を確認するとともに、補助者とは合図や確認を取り合う。

農作業中の事故に注意!!

