

令和元年度夏期産米改良座談会資料

なのはな農業協同組合
富山農林振興センター

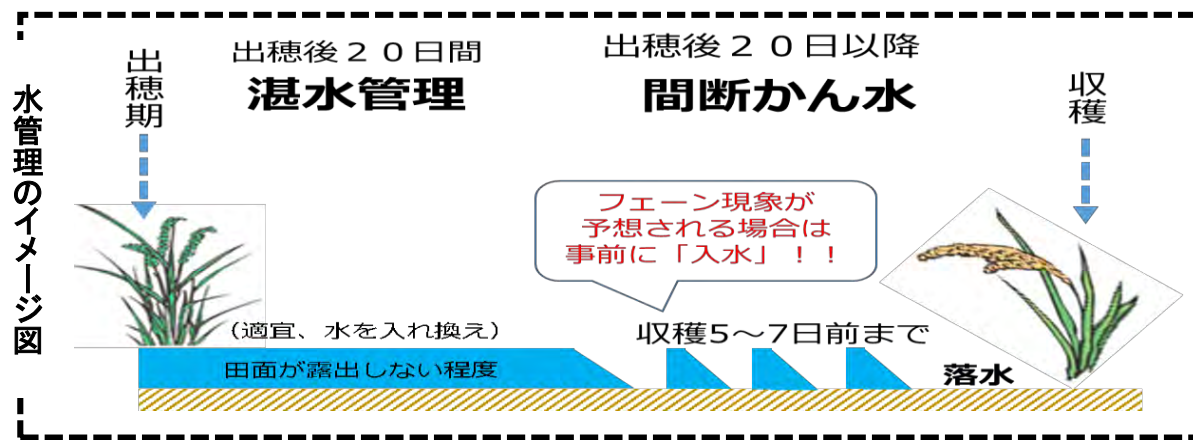
～「R1JAなのはな米品質向上運動」実施中～
なのはな米1等比率95%以上を継続!

水稻の出穂は、平年並となっています。適切な**水管理の徹底**により最後まで稲体活力を維持し、「白未熟粒」や「胴割米」の発生を抑えましょう。
さらに**適期刈取**や**適切な乾燥調製作業**で高品質な「なのはな米」に仕上げましょう。

1 出穂後の水管理

～きめ細かな水管理を徹底し、最後まで稲体活力を維持!～

- (1) 出穂後20日間は**湛水管理**とし、田面が露出しない程度の湛水状態を保ちましょう。
- (2) 出穂後20日以降は、刈り取りの5～7日前まで**間断かん水**に努めましょう。



※「フェーン現象予測」は、NOSAI とやまのホームページに掲載(「NOSAI とやま気象情報フェーン現象・予測」で検索)

2 適期刈取

～早刈りや刈り遅れは厳禁! 計画的に収穫作業を!!～

胴割米の発生要因

- 1 刈り遅れ
(収穫時期のフェーン現象で増加)
- 2 稲体の活力低下
- 3 登熟初期の高温

対策

- 適期刈取
- 水管理

嫌われ者の胴割米を



絶対出さない!!

登熟期間中が高温になると籾の黄化が促進されるとともに、外見(籾)以上に玄米の青みの抜けが早くなる傾向があります。砂壤土や枯れ上がりの早いほ場から刈り始め、刈り遅れによる胴割米の発生を防ぎましょう。

表1 刈取始期の目安

	通常年	高温年
てんたかく		籾黄化率80%～ 出穂後32日頃～
コシヒカリ	籾黄化率85% 出穂後40日頃	籾黄化率80%～ 出穂後35日頃～

※高温年：出穂後20日間の平均気温が28℃以上の年



籾黄化率の目安

点線内の2次枝梗籾が黄化した時が籾黄化率85～90%

てんたかくは高温年として早めに開始

【収穫作業時の留意点】

- ① クサネムの種子が米に混入すると、調製作業で除去することが困難になります。収穫前に必ず抜き取りましょう。
- ② 朝露が完全に落ちて、籾がさらさらした頃から収穫を開始しましょう。
- ③ 畦畔沿いに褐変籾が多く見られる場合は、畔まわりの収穫から調製までを別扱いとし、着色米の混入を防ぎましょう。
- ④ 収穫後は、ヤケ米の発生を防止するため、4時間以内に籾を乾燥機に張り込み、送風しましょう。



3 適切な乾燥調製

～玄米水分は 14.5～15.0%に！胴割米・過乾燥米の発生を防止!!～

(1) 乾燥作業時の留意点

- ① 籾の張込み直後は籾水分のバラツキが大きいので、2～3時間程度は通風による乾燥を行いましょ。
- ② 機種に指定されている温度設定と張り込み量を守り、ゆっくり乾燥しましょう。
- ③ 青米の混入程度を確認し、表2を参考に乾燥機の停止水分を設定しましょう。
- ④ 玄米水分が17%を切ったら、手動の水分計でこまめに測定し、過乾燥にならないよう注意しましょう。

表2 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(-0.5%)
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(+0.5%)

(2) 調製作業時の留意点

- ① ゴムロールが減ったり、硬くなったら交換しましょう。
- ② 籾摺りは、碎米や肌ずれ米の発生を防ぐため、乾燥後2～3日置いて玄米水分が均一になってから実施しましょう。
- ③ 選別は、1.9 mmの篩目を使用し、くず米の完全除去のため適正な流量を守りましょう。



収穫・乾燥調製機械の点検・整備は早め・確実に！

まだまだ農作業中の熱中症に注意！

◎収穫作業時の安全確保

秋の農繁期には、コンバインによる農作業中の事故の発生が懸念されます。余裕をもった作業計画を立てるとともに、以下の事故防止対策を徹底しましょう。

～コンバイン事故を防ぐポイント～

- ① 詰まったワラを取り除くときは、**必ずエンジンを切り**ましょう。
- ② あぜ越えをする時には、**低速で、あぜに対して直角に進む**ようにしましょう。
- ③ **後進時には、死角**が多いので注意しましょう。

※作業後は、機械の劣化や異品種混入・害虫発生防止のため速やかに清掃しましょう。

初心に戻って安全な農作業を心がけましょう。



秋の農作業安全運動(8月20日～10月20日)