営 農 技 術 情 報（第６号）

令 和 ３ 年 ９ 月
なのはな農業協同組合
富山農林振興センター

目指せ！なのはな米１等比率９５％以上!! ～「R3 JAなのはな米品質向上運動」実施中～

～適切な水管理、刈取り、乾燥調製で胴割米の発生を防ぎましょう！～

本年のコシヒカリの出穂期は平年並みの８月２日頃となりましたが、その後の気象状況から、成熟期は平年よりやや遅くなると見込まれます。収穫直前まで適切な**水管理**を徹底するとともに、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 刈取りまでの水管理 ～早過ぎる落水はしない！～

（１）**刈取りの5～7日前までは間断かん水**により適正な土壌水分を確保し、最後まで稲体の活力維持に努めましょう。
（２）フェーンなど高温が予想される場合は事前に入水し、急な枯れ上がりを防ぎましょう。

※収穫前に**「クサネム」**等の雑草を抜き取り、**異物の混入**を防ぎましょう。

クサネムの種が米に混入すると、除去が困難です!!

２ 適期刈取（コシヒカリ） ～刈取作業は計画的に！～

刈遅れによる胴割米の発生を防止するため、**籾黄化率 85％から**刈取りを始め、適期内に収穫を終えるよう努めましょう。

○コシヒカリの刈取時期の目安

出穂期	刈取開始時期（目安）
7月30日	**9月８日頃**
8月2日	**9月１１日頃**
8月5日	**9月１４日頃**

注：実際の収穫は、各地域で設置する**「刈取適期表示」**も参考にして下さい。

（１）地域や生育状況により成熟期に差があります。ほ場ごとに**籾の黄化状況を必ず確認**しましょう。
（２）砂壌土や枯れ上がりの早いほ場から刈取りを始めましょう。
（３）大規模経営体では、適期内に刈終えられるよう、刈取開始時期を少し早め（籾黄化率 80%）にする等、計画的に作業を進めましょう。

３ 適切な乾燥・調製 ～胴割米・過乾燥米の発生防止！～

■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）玄米水分が**14.5～15.0%**になるように乾燥しましょう。
（４）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、砕米や肌ずれ米の発生を防ぎましょう。
（２）籾が製品に混入しないよう、ゴムロールの間隙を調整しましょう。
（３）選別は **1.9 ㎜の篩目**を使用し、くず米の完全除去のため機種ごとの適正流量を守り、整粒歩合を高めましょう。

毎年、**肌ずれ**や**籾混入**が原因で格下げする事例がみられます。
乾燥調製作業前に**施設や機械の点検・調整を徹底**し、高品質な米に仕上げましょう。

○秋の農作業安全運動実施中！（8月20日～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時は、**必ずエンジンを停止する。**
□**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。

○熱中症や用水転落事故に注意しましょう。