

目指せ!なのはな米1等比率95%以上継続!! ~「R4 JAなのはな米品質向上運動」実施中~

~適切な水管理、適期刈取、乾燥調製で胴割米の発生を防ぎましょう!~

コシヒカリの出穂期は7月30日頃と平年より早く、出穂後20日間の気温も高く推移したことから、早めに収穫・乾燥調製の準備を行い、収穫直前までの適切な水管理と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

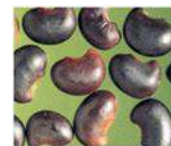
~落水は急がない~

- (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、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、異物混入を防ぎましょう。



クサネムの種は除去が困難です!



2 適期刈取(コシヒカリ)

~刈取作業は計画的に~

- (1) 籾黄化率 85%から刈取りを開始し、刈遅れによる胴割米の発生を防止しましょう。
(地域や生育状況により成熟期に差があります。収穫前に必ず籾の黄化状況を確認しましょう。)
- (2) 大規模経営体は、刈取開始時期を少し早め、適期内に収穫を終えましょう。
- (3) ヤケ米発生防止のため、収穫後は4時間以内に乾燥機に張り込み、送風しましょう。

【コシヒカリ刈取時期の目安】

出穂期	刈取始め(籾黄化率 85%)
7月27日	9月4日頃
7月30日	9月7日頃
8月2日	9月11日頃

※各地域に設置してある「刈取適期表示」も参考にして下さい。



胴割米が一番困るんだよね



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) 籾の張り込み後は、2~3時間の通風乾燥を行い、籾水分の均一化を図りましょう。
- (2) 胴割米の発生を防ぐため、乾燥速度は0.8%/hr以下とし、ゆっくり乾燥しましょう。
- (3) フェーン等で外気温が高い時や籾水分が20%未満と低い場合は、①通風乾燥や②機種標準より5℃低い送風温度で乾燥しましょう。
- (4) 乾燥ムラを出さないために、二段乾燥を行いましょう。
〔※二段乾燥：籾水分17%台で乾燥機を一旦停止し、6時間以上経過後、再乾燥する方法。〕
- (5) 子実水分が17%以下になったら、こまめに手動水分計で確認しましょう。
- (6) 青米の混入程度に応じて乾燥機の停止水分を決め、玄米水分14.5~15.0%に仕上げましょう。(右表)

【乾燥機の停止水分判定の目安】

100粒中の青米粒数	乾燥機の停止水分	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%)

■調製作業のポイント

- (1) 事前に籾摺機のゴムロールを点検し、減っている場合や硬化している場合は交換しましょう。
- (2) 作業開始時に試し摺りを行い、脱ぶ率が80~85%になるようゴムロール間隙を調整しましょう。
- (3) 籾摺りは、籾の乾燥後2~3日置いて常温まで冷まし、必ず水分を確認してから行いましょう。
- (4) 選別は1.9mm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、肌ずれや籾混入による格下げが見られます。作業前に機械の点検や調製を徹底し、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。

農作業中の事故に注意!!

