

1 適期収穫

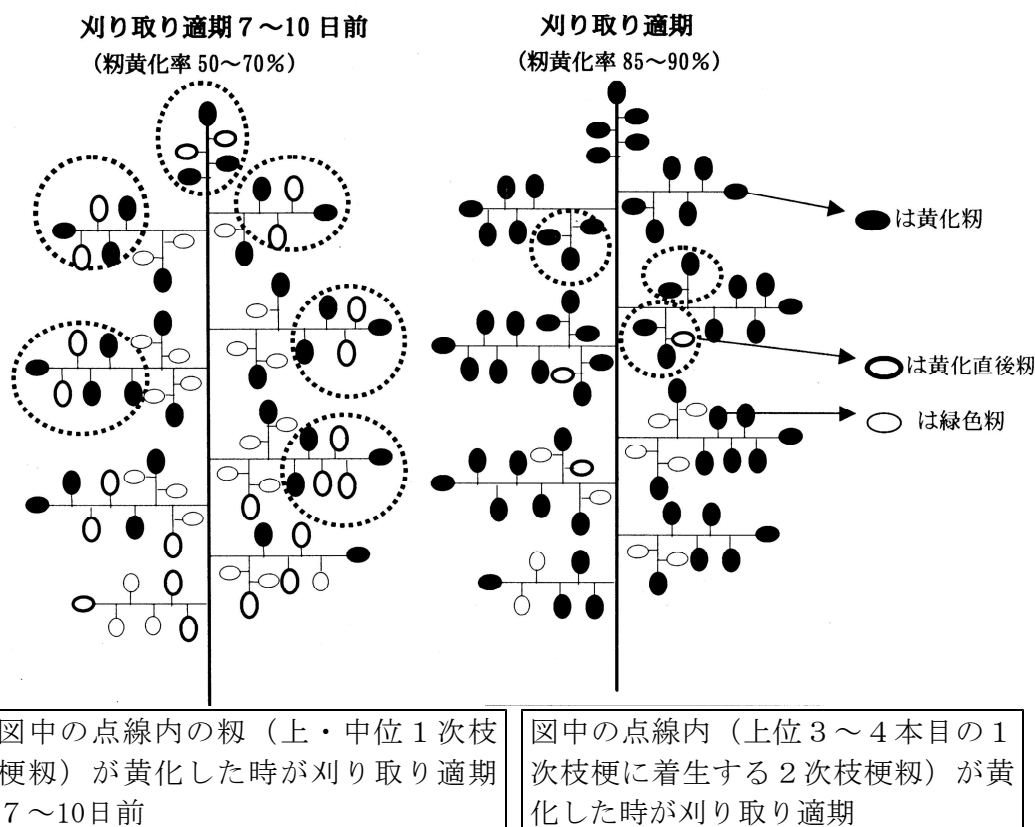
早刈りは、青米・未熟粒の混入を増加し、収量低下の原因になります。一方、刈遅れは、着色米・胴割米が混入して品質低下を招くとともに、倒伏を助長し、収穫作業に支障を来します。

- (1) 収穫適期は、黄化籾割合が85～90%くらいになった頃です。低温や日照不足が続くと、登熟が遅くなる可能性があるため、表1の出穂後積算温度をめやすに、籾の黄化率を必ず確認し(図1)、適期に収穫することが大切です。

表1 収穫適期のめやす

熟期	品種	出穂後積算温度(℃)
中生	コシヒカリ、こがねもち	1,000
晩生	越淡麗、いただき	1,000～1,050
晩生	新之助、あきだわら	1,050～1,100

注：出穂後積算温度は、出穂期の翌日から起算する。



※ 黄化の診断は1次枝梗が9本程度の平均的な穂について行う。調査本数は20穂程度必要である。16本以上が該当すれば7～10日前

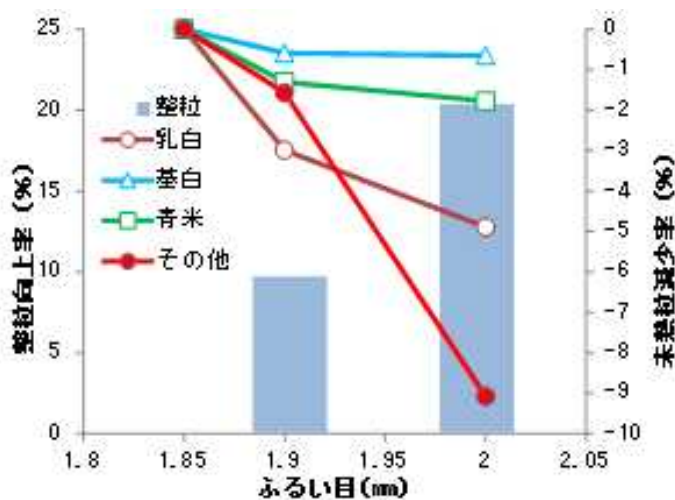
※ 籾黄化の診断は1次枝梗が9本程度の平均的な穂について行う。調査本数は10穂程度必要である。8本以上が該当すれば刈り取り適期

図1 籾黄化の状況と刈り取り時期(富山県)

- (2) コンバイン収穫を容易にするため、落水後においても降雨の影響で田面が柔らかいほ場は、周囲に溝を掘るなどし、土壌の乾燥を促進して下さい。
- (3) 成熟期頃の籾水分の低い状態でフェーン現象に遭遇した場合は、立毛胴割れが多発する危険があるので、刈り遅れに特に注意が必要です。

2 乾燥・調整

- (1) 生籾の変質は、籾水分が高いほど、また高温であるほど起こりやすいため、収穫後の生籾はできるだけ早く乾燥機に張り込み、通風しましょう。
- (2) 乾燥機の送風温度が高いほど食味が低下し、その程度は乾燥機に張り込んだ時の籾水分が高いほど大きくなりますので、籾の初期水分が高いほど送風温度を低めに設定します。
- (3) 仕上げ水分は、15%を目標に乾燥しましょう。過乾燥による目減りは少なくありません。さらに燃料費や電力料金もかさみます。
- (4) 胴割米は搗精すると碎米が多くなり、歩留まりが低下するだけでなく、食味の低下に繋がります。籾水分が1時間当たり0.8%以上減少するような乾燥速度では、胴割米の発生が多くなります。乾燥機のマニュアルに従って適正な乾燥速度になるよう設定します。
- (5) 籾摺りは、籾の温度が常温近くまで下がってから行います。
- (6) 選別は、1.85mm以上のふるい目を用い、適正な流量によって丁寧に行います。未熟粒や被害粒が多い場合には、必要に応じて1.90mmのふるい目や色彩選別機を活用して整粒歩合を高めましょう。



○ふるい目を大きくすることにより乳白粒とその他未熟粒が減少し、整粒歩合は高くなる。

また、ふるい目1.85mmで2.1%の青未熟粒は、ふるい目1.9mmで0.8%に減少する。

図2 ふるい目と玄米品質との関係 (H24 作研)

3 稲わらや籾殻の施用による土づくり

- (1) 稲わら及び籾殻の秋すき込みは、腐熟促進を図るため、地温が高い10月中旬頃まで行い、すき込みの耕深は5～10cmの浅耕とします。
- (2) 籾殻の18%～20%はケイ酸分であり、10アール当たりに130kg 程度散布すると、24～27kg (ケイカルで約80～100kg 分) のケイ酸を散布したことに相当します。(稲こうじ病や墨黒穂病等の病害が多発生したほ場や極端に雑草が多発生が認められたほ場の籾殻は施用しないようにしましょう)。

【経営普及課 革新支援担当 (作物) 吉川 力】