

高温傾向で登熟早まる見込み、刈り遅れに注意！

1 水管理のポイント

- 登熟初中期はデンプン蓄積が盛んな時期のため、出穂期後25日までは飽水管理を継続し、田面を乾かさないう管理してください。
- 極端な高温やフェーンが予想される場合は、あらかじめ湛水して稲への水分ストレスを軽減させましょう。ただし、高温時の長期間の湛水は根腐れを招くため避けましょう。
- 成熟期が遅い品種は、最終通水日にしっかり湛水しましょう。

2 品種別の収穫期の目安

(1) 出穂期と収穫適期のめやす

- **平坦地の早生品種では**、出穂後の平均気温が概ね26℃を超える「高温登熟年」となる見込みで、基部未熟粒や立毛胴割れの発生が懸念されます。そのため、**下表のめやすから出穂後の積算温度を通常より50℃（2日程度）早めた収穫**としてください。**（つきあかりを除く）**
- **つきあかりは、収穫適期を過ぎると胴割粒が急激に増加するので刈り遅れに注意**しましょう。
- **今後も高温で推移した場合、コシヒカリを含めた中晩生でも収穫時期をめやすより50℃（2日程度）早めた収穫**としてください。

表 出穂期と収穫適期のめやす（8月12日現在） 田植えが5/10～15を想定

	品種名	出穂期	出穂後の積算温度 (通常年の場合)	収穫適期のめやす (通常年の積算温度の場合)
早生	新潟次郎	7月17～18日頃	1,000℃～	8月23日頃～※2
	五百万石	7月19～20日頃	975℃	8月24～25日頃
	つきあかり	7月20～21日頃	1,100～1,200℃※1	8月30～9月2日頃
	わたぼうし	7月22～23日頃	975℃	8月27～29日頃
	こしいぶき	7月25～26日頃	975℃	8月31日～9月1日頃
中生	こがねもち	7月30～31日頃	1,000℃	9月6～7日頃
	コシヒカリ(平坦地)	8月1～2日頃		9月9～10日頃
	コシヒカリ(中山間地)	8月5～6日頃		9月17～19日頃
	コシヒカリ(山間地)	8月12～13日頃		9月27～29日頃
晩生	新之助	8月5～6日頃	1,050℃	9月16～17日頃
	みずほの輝き	8月8～9日頃	1,050～1,200℃※1	9月20～26日頃
	いただき	8月7～8日頃	1,050℃～	9月20日頃～※2

◎ 中山間地及び山間地については、高温登熟の懸念が低いことから、通常年の積算温度を参考に、適期刈取に努める。

- 積算温度は高田のアメダスデータ（8月12日以降は平年値）を使用。今後の天候で適期が前後する場合がある。
- 中山間地、山間地は関山のアメダスデータを使用した。
- ※1 新潟県農業総合研究所「令和3年度研究成果情報」による。
- ※2 新潟次郎といただきは、登熟と立毛乾燥を期待し、記載積算温度以上を確保すること。

(2) ほ場ごとの収穫適期判断

- 積算温度は一つのめやすとして活用し、実際の収穫適期は右図を参考にほ場ごとに必ず籾黄化率を確認してください。
- ほ場ごとの収穫適期は、**穂全体の85～90%が黄化**し、穂の基部に緑色の籾が一部残っている頃になります。

刈取適期確認方法

- ① 1次枝梗が9本程度の平均的な穂を選ぶ
- ② 上位3～4本目の1次枝梗に着く2次枝梗を探す（右図点線部分）
- ③ 点線部分内の籾が黄化した時がその穂の刈り取り適期
- ④ 10本程度の穂を調べ、8本以上が当てはまれば、そのほ場の収穫適期

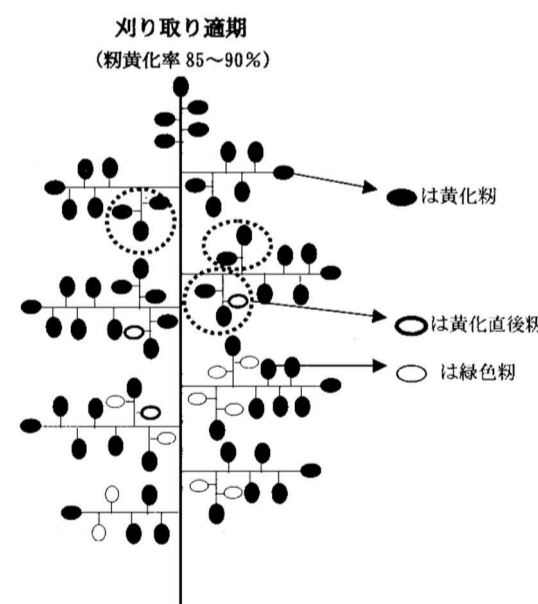


図 収穫判断の方法と収穫適期の穂

3 適正な乾燥と丁寧な調製で整粒歩合を高めよう

(1) 乾燥作業

- 生籾を長時間放置すると品質低下を招くので、収穫した籾はなるべく早く乾燥機に張り込み、通風と循環を行ってください。
- 毎時乾燥水分は0.8%以下とし、籾水分が高い場合は送風温度を低めに設定してください（初期水分28%の場合は40℃以下、24%の場合は50℃以下に設定）。
- 立毛胴割れが予想される場合や収穫時の籾水分が20%以下の場合は、通常の送風温度より5～10℃低めの送風とし、毎時乾燥水分を0.5%以下としてください。
- 高温時に乾燥する場合は丁寧な乾燥に心掛けましょう。特にフェーン現象時に収穫する場合、籾の張り込み後は通風循環を行い、半日程度貯留して水分ムラを解消させましょう。加熱乾燥は夜間温度が下がってから行い、送風温度を低めに設定してください。

(2) 調製作業

- 籾すりは籾の温度が常温近くまで下がってから行い、脱ぶ率が80～85%になるように調節してください。
- 未熟粒や被害粒が多い場合は、必要に応じて1.90mmのふるい目や色彩選別機を活用し、確実に1等米に仕上げましょう。
- 品種が切り替わる時は、必ずコンバイン、乾燥機、調製機等の清掃を行い、異品種の混入を防ぎましょう。