

水管理の徹底と適期収穫で収量・品質確保

1 適正な水管理による稲体活力の維持

- 登熟初中期は飽水管理を継続し、田面を乾かすことがないようにしてください。
- 用水確保が可能な地域では、地耐力の確保に配慮しながら、出穂後 25 日までは飽水管理を継続し、完全落水は出穂 25 日以降をめやすとして下さい。早期落水は倒伏や品質・収量・食味の低下につながります。
- その後も、用水が確保されている地域では、出穂期 30 日後まで飽水管理を継続しましょう。
- また、地域の通水計画を確認して、最終かん水では十分湛水し、可能な限り遅くまで土壌水分を保持してください。
- ★フェーン緊急情報や週間天気予報、台風情報等に注意し、強風やフェーン現象等による高温・乾燥が予想される場合には、品質と収量の低下（白穂、白未熟粒、胴割れ）を軽減するため、早めの湛水に努めてください。

2 適期収穫

(1) 出穂期と収穫適期のめやす

- 早刈りや刈り遅れにより、収量・品質が低下しないよう、ほ場ごとの出穂期を確認したうえで収穫計画を立てましょう。
- 平坦地の早生品種は高温登熟条件と見込まれます。胴割粒や基部未熟粒の発生を軽減させるため、積算温度による収穫適期のめやすを通常より 50℃少なくし、日数で 2 日程度早めてください。
- 中生や晩生品種でも今後、高温条件での登熟となる場合には、出穂後の積算温度を通常より 50℃少なくし、収穫適期のめやすを 2 日程度早めましょう。

表 出穂期と収穫適期のめやす（8月9日現在）

	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 (通常年の場合)
早生	五百万石	7月18日頃(平坦地)	975℃	8月24日頃
		7月25日頃(中山間)		9月2日頃
	つきあかり	7月19日頃(平坦地)	1,000～	8/26～8/30頃
		7月26日頃(中山間)	1,100℃	9/5～9/9頃
	こしいぶき	7月24日頃(平坦地)	975℃	8月29日頃
		7月28日頃(中山間)		9月6日頃
中生	こがねもち	7月29日頃(平坦地)	1,000℃	9月5日頃
		8月2日頃(中山間)		9月13日頃
	コシヒカリ	7月30日頃(平坦地)	1,000℃	9月6日頃
	8月1日頃(平坦地)	9月9日頃		
	8月5日頃(中山間)	9月17日頃		
		8月10日頃(中山間)		9月23日頃
晩生	新之助	8月10日頃(平坦地)	1,050～ 1,100℃	9月22日 ～25日頃

○積算気温:アメダスデータにより算出。8月9日以降の平均気温は平年値を用いて予想

○平坦地:上越市高田のアメダスデータ

○中山間:上越市安塚区和田のアメダスデータ

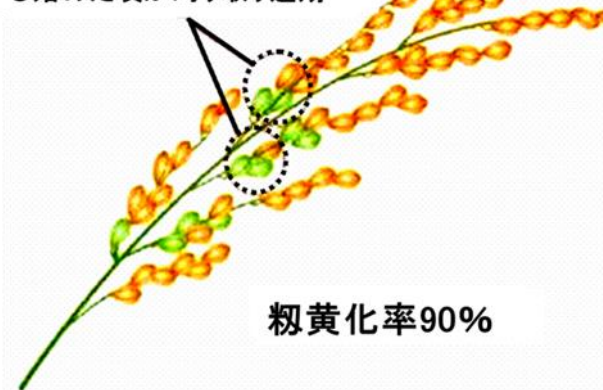
○今後の天候で収穫適期は前後する場合があります。

○収穫適期のめやす(積算温度表)を上越東農林事務所ホームページに掲載し、1週間ごとに更新しますので、参考にして下さい。

(2) ほ場ごとの刈取適期の判断

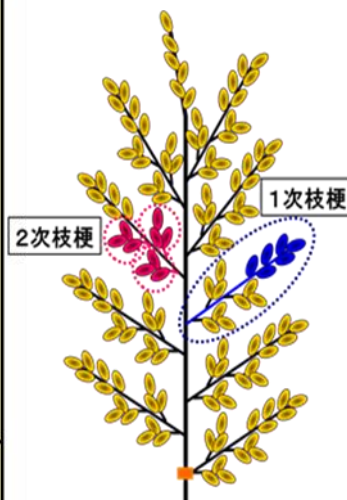
- 積算温度はめやすとして活用し、実際の収穫適期は下図を参考にほ場ごとに判断してください。
- 収穫適期は、穂全体の85～90%が黄化し、穂の基部に緑色の籾が一部残っている頃です。
- 収穫適期は茎葉の色だけではなく、必ず籾の黄化率を確認した上でほ場ごとに判断してください。
- 例年、つきあかりで早刈りによる青未熟粒の混入や収量低下事例が散見されます。一方で刈遅れは胴割粒が多発しますので適期収穫に努めましょう。

穂中位の二次枝梗の先端から2～3番目の籾が緑～黄化し始めた頃が刈り取り適期



適期確認の流れ

- ①1次枝梗が9本程度の平均的な穂を選ぶ
- ②中位の1次枝梗の中から2次枝梗を探す
- ③2次枝梗の先端から2, 3番目の籾の黄化を見る
- ④2, 3番目の籾が黄色に変わりかけている頃がその穂の収穫適期
- ⑤同様に10本の穂を調べ、8本以上が当てはまれば、そのほ場の収穫適期



3 乾燥・調製

(1) 収穫時の籾水分が低い場合の留意点（収穫前のフェーンなど）

- フェーン時は乾燥機の乾燥速度を低くしても実際の乾燥速度は著しく早くなるため、日中の加温乾燥は避け、常温で通風乾燥を行ってください。点火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下さい。
- 立毛中の籾水分が18%程度まで低下した場合は、粒ごとの水分のばらつきが大きくなっているため、張り込み時に通風循環した後、夜間まで半日程度貯留し水分ムラを解消してから加温乾燥して下さい。
- 立毛胴割れが見られる場合や収穫時の籾水分が20%以下の場合は、通常送風温度より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。

(2) 収穫時の籾水分が高い場合の留意点（降雨後の収穫や倒伏時など）

- 毎時乾減水分が0.8%を超えると胴割粒が発生しやすくなるので、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）。

(3) 調製時の留意点

- 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%になるように調製してください。
- 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て整粒歩合を高めましょう。
- 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。
- 人為的な等級格下げ要因である籾の混入が生じないようこまめに調製状況を確認しましょう。

(4) 稲こうじ病発病粒の混入防止対策

- 発病が確認されたほ場の籾は、発生のない籾と別に収穫、乾燥、調製を行いましょう。また、稲が十分に乾燥している条件下で刈り取りましょう。
- 発病粒が収穫籾に混入した場合は、粗選機を使用し、発病粒を除去しましょう。

お問い合わせ：上越東農林事務所 普及課 作物担当
TEL:025-592-3848 FAX:025-592-3591