

飽水管理を継続 高温登熟を想定して収穫適期を判断(刈遅れに注意)

1 水管理のポイント

- (1) 基本的な水管理
- ア 稲の活力を維持するため、地域の番水計画等を確認し、計画的に飽水管理を継続しましょう。
また、暑いときに深水にすると根腐れを助長し、収量・品質の低下につながるので、湛水するときは3cm程度の浅水としましょう。
 - イ 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期30日後まで飽水管理を継続し、継続できない場合や成熟期が遅い品種は灌水可能期間の終期に十分湛水する等して土壌水分を保持しましょう。
- (2) フェーン等により異常高温が予想された場合
- ア 極端な高温やフェーンが予想される場合は、地域の用水計画に応じて早めに湛水しましょう。
 - イ 高温時の長期間の湛水は根腐れを助長し、収量・品質に影響するため避けましょう。

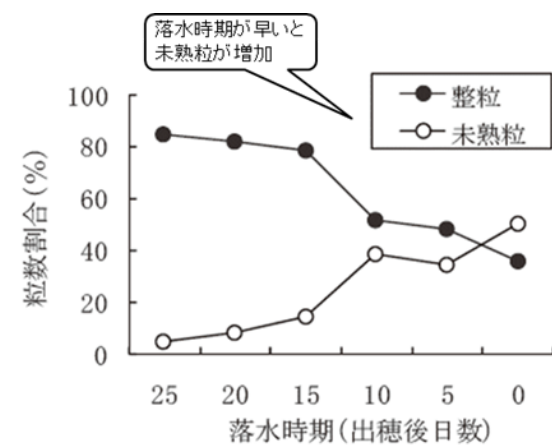


図1 落水時期と品質

2 品種別の収穫適期のめやす

- (1) 出穂期と収穫適期のめやす
- ア 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。
 - イ 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、収穫適期のめやす(下記の表)より2日程度(50℃)早めてください。実際の収穫適期はほ場ごとに籾黄化率を確認し判断してください。
 - ウ 中生や晩生品種でも、高温で推移した場合出穂後の積算温度を通常より収穫適期のめやす(下記の表)を2日程度(50℃)早めましょう。積算温度はひとつのめやすとして活用し、実際の収穫適期は圃場ごとの籾黄化率を確認し、判断してください。

表 出穂期と収穫適期のめやす

	品種名	出穂期のめやす	出穂期後の積算気温	収穫適期のめやす
早生	五百万石	7月16日～19日頃	975℃	8月21日頃から
	つきあかり(平坦地)	7月17日～20日頃	1,000℃～1,100℃	8月23日頃から
	わたぼうし	7月19日～21日頃	975℃	8月24日頃から
	こしいぶき	7月24日～26日頃	975℃	8月30日頃から
中生	こがねもち	7月31日～8月2日頃	1,000℃	9月8日頃から
	コシヒカリ(平坦地)	8月1日～3日頃	1,000℃	9月9日頃から
	コシヒカリ(中山間地)	8月7日～10日頃	1,000℃	9月20日頃から
	にじのきらめき	8月4日～6日頃	1,100～1,200℃	9月18日頃から
晩生	新之助	8月7日～9日頃	1,050～1,100℃	9月19日頃から
	みずほの輝き	8月10日～12日頃	1,050～1,200℃	9月23日頃から

- 積算温度は、平坦地は大潟のアメダスデータ、中山間地は関山のアメダスデータを使用。
- 今後の天候で適期が前後する場合があります。

高温出穂期後5～24日後の20日間の平均気温が概ね26℃を超える場合は「高温登熟」に該当します。そのような場合は品質を確保するためにめやすの収穫時期よりも収穫を少し早めましょう。

(2) ほ場ごとの収穫適期判断

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。

黄化率の確認方法

- 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 点線部分内の籾が全て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

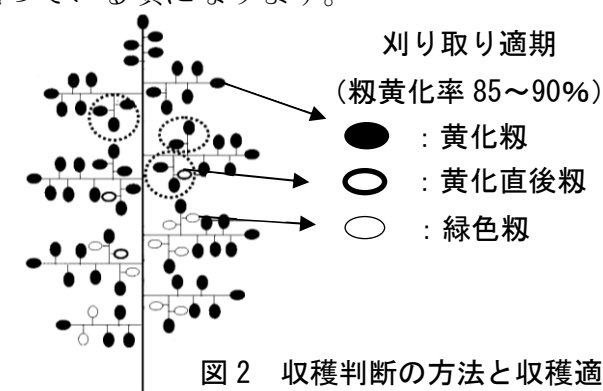


図2 収穫判断の方法と収穫適期の穂

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
- ア 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。
 - イ 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)。
 - ウ 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。
 - エ 高温時は丁寧な乾燥を心掛け、特にフェーン時の収穫では籾の張り込み後は通風循環とし、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
- ア 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。
 - イ 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。
 - ウ 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。