稲・麦・大豆かわら版

水稲編

号外　2020. 9. 2 発行
栃木県塩谷南那須農業振興事務所経営普及部
☎ 0287-43-2318
http://www.pref.tochigi.lg.jp/g55

注意 ! **適期収穫、適正な乾燥で品質の低下を防ぎましょう！**

1　適期収穫に向けた技術情報

早植栽培では、収穫適期においても稈や枝梗が青いため、刈遅れとなる事例が見受けられます。刈遅れると、色沢の低下や胴割粒発生など、品質低下の原因となるので、下記の収穫目安と予想収穫期（表１）を参考にして適期刈取りに留意しましょう。

＜収穫適期の目安＞

・ 帯緑色籾率（薄緑色の籾の割合）：　10～３％

・ 登熟積算気温：　1,000～1,100℃

「出穂期」以降、平均気温の積算温度が 1,000℃に到達する日を表１に示したので、これを参考にして収穫日を予測しましょう。
例）出穂期 8/2 の場合　→　平年並 or 平年値＋１℃で推移　⇒　予想収穫期は 9/11
　　　　　　　　　　　　→　平年値＋2～3℃で推移　⇒　予想収穫期は 9/10

表１　出穂期と、今後の気温推移による予想収穫期

あなたのほ場の出穂期	平均気温※（8/31 以降）の推移ごとの予想収穫期 平年並	+1°C	+2°C	+3°C
7/27	9/5	9/5	9/5	9/4
7/30	9/8	9/8	9/7	9/7
8/2	9/11	9/11	9/10	9/10
8/5	9/15	9/14	9/14	9/13
8/8	9/19	9/18	9/17	9/16

※～8/30 はアメダスの実測値、8/31～は平年値を利用

（参考：「安心イネつくり」p. 82（農文協））

☆帯緑色籾率の調べ方（右上図参照）
① ほ場全体を見て平均的な生育箇所を選ぶ
② １株から５～６本の穂を握り分ける、
③ 穂の下のほうで黄緑色をした籾の割合を見る
※不稔の籾は含めない

２　適正な乾燥

籾・玄米の過乾燥、急激な乾燥は、食味・品質を低下させます。また、高水分米は保存性が損なわれるので、乾燥は十分注意して行いましょう。

１）　乾燥作業の目安

- 収穫時の適正な籾水分：　20～25％
- 2～3 時間の通風乾燥　→　火力乾燥に移行
- 乾燥速度：　毎時乾減率 0.8％以下（急激な乾燥を行わない！）

２）乾燥の注意点

①　玄米の水分量

乾燥は玄米水分が14.5％になるように行いましょう。

過乾燥米（水分 14.0％以下）　→　胴割粒（下図）の要因となり、品質・食味が低下します。

高水分米（水分 15.0％以上）　→　保管中の品質劣化の要因となります。乾燥後は水分が多少戻るので注意しましょう。

②　高水分の籾（水分含量 25％以上）を乾燥する場合

- 通風乾燥後、35℃程度の低い温度で乾燥を始め、逐次昇温しましょう。
- 夜間休止乾燥、二段乾燥で胴割れ増加を防止しましょう。

③　低水分の籾（水分含量 20％以下）を乾燥する場合

- 通常送風温度より５～10℃低めの送風を行い、毎時乾減率を 0.5％にして胴割れを防止しましょう。

胴割粒

・粒平面に横１条の亀裂がすっきり通っているもの。
・粒平面に完全に通っていない亀裂が横2条、他の粒平面から見て発生部位の異なる亀裂が横2条あるもの。
・粒平面に完全に通っていない亀裂が横3条以上あるもの。
・粒平面に亀裂の程度を問わず縦に亀裂のあるもの。
・粒平面に亀甲型の亀裂のあるもの。

引用／農林水産省ホームページ

９月～11 月は「秋の栃木県農作業安全確認運動」の実施期間です！

＜コンバインによる事故防止＞

わらが詰まった際はエンジン停止後に除去、移動や作業中は周囲の安全確認を徹底、特に後退時は注意しましょう！