

# 収穫適期が 早まる見込み

長岡農業普及指導センター  
稲作情報 No.7

電話 0258-38-2554

E-mail ngt111440@pref.niigata.lg.jp

## 遅れずに準備を!!

本年は、梅雨明け以降高温が続き、8月上旬は猛暑日が多くなった。1か月予報（8/12発表）によると、向こう1か月の平均気温は高い確率が60%と予想されており、高温登熟となることが想定される。

- 1 登熟期間の高温による白未熟粒の発生を防ぐため、出穂後25日間は飽水管理を徹底し、登熟後期までの栄養を確保する。
- 2 刈遅れは品質低下につながるため、適期収穫できるよう早めに準備をする。
- 3 乾燥の温度や速度に注意し、胴割粒の発生を防止する。

### 1 こまめな水管理

#### (1) 出穂後は飽水管理を徹底し、適正な土壤水分を維持

登熟期間中の高温により、白未熟粒の発生が懸念されます。ほ場が乾かないよう、足跡や溝の水が無くなる前にかん水する「飽水管理」を行い、土壤からの窒素供給により稲体活力を維持し、登熟後期までの栄養を確保しましょう。

#### (2) 用水を有効活用

漏水を防止する、かけ流しはしないなど限りある用水を有効に使いましょう。

#### (3) 異常高温が予想される場合はあらかじめ湛水

異常高温・フェーン時には、稲体からの急激な蒸散による障害の発生を防止するため、地域の用水事情に応じて事前に湛水しましょう。また、フェーン通過後は長期間の湛水は避け、飽水管理へ移行しましょう。フェーンが2日以上続く場合は、こまめな水管理によりほ場の水温上昇を抑えましょう。

#### (4) 最終通水日には十分かん水し、土壤水分を維持

早期の落水は、下位葉の枯れ上がりや倒伏も助長します。出穂後25日までは飽水管理を続け、完全落水や暗渠栓の開放はできるだけ遅らせましょう。

## 2 適期収穫に向け、早めに準備

- (1) 下表を参考に、収穫作業の準備を進めましょう。
- (2) 高温登熟年は、収穫適期のめやすを通常年より2日程度（出穂後積算気温で50℃）早めて、刈り遅れないよう注意しましょう。高温登熟年はコシヒカリで、積算気温950℃頃に整粒歩合が最も高くなり、その後基部未熟粒が増加します。
- (3) 刈り遅れは、着色粒・胴割粒が増加します。特に、登熟後半の水分が低い状態（籾水分25%以下）でフェーン等の乾燥した空気に当たると、日を追って胴割粒が増加します。適期に刈り取れるよう計画を立てましょう。

表 品種別出穂期と積算気温による収穫適期のめやす

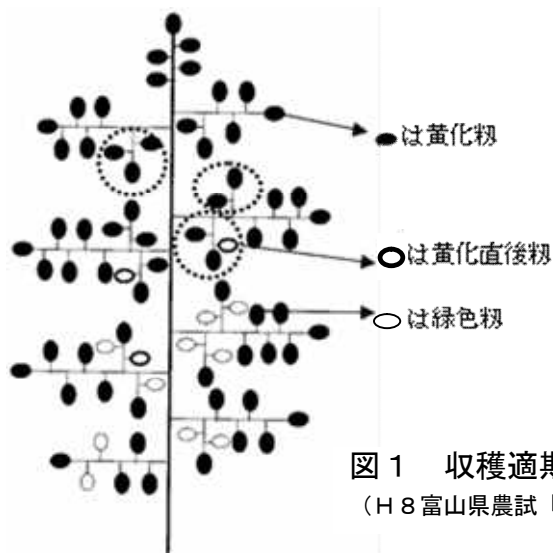
※の品種は、高温登熟年として収穫適期のめやすを通常年より2日程度（出穂後積算気温で50℃）早めている。

品種名	出穂盛期(出穂期の幅)	積算気温	予想収穫適期(適期の幅)
※五百万石	7月20日(7月17～24日)	925℃	8月23日(8月19～27日)
※わたぼうし	7月21日(7月20～22日)	925℃	8月24日(8月23～25日)
つきあかり	7月22日(7月21～23日)	1100～1200℃	8月31～9月3日(8月30～9月4日)
※ゆきん子舞	7月23日(7月23～25日)	900～950℃	8月25～26日(8月25～28日)
※こしいぶき	7月24日(7月23～29日)	925℃	8月27日(8月26～9月1日)
こがねもち	7月26日(7月24～31日)	1000℃	9月1日(8月29～9月6日)
コシヒカリ(移植)	8月3日(8月2～6日)	1000℃	9月10日(9月8～14日)
新之助	8月9日(8月7～11日)	1050～1100℃	9月20～22日(9月18～24日)

- ・ 8月10日までの気温は本年値（長岡アメダスデータ）、8月11日以降は気象庁「向こう2週間・1か月の予測資料」に基づいて算出。
- ・ 積算気温表は普及指導センターホームページに最新情報を掲載します。  
(<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/fukyu-top/>)

## 3 収穫適期は黄化籾の割合で判断

早めにはほ場全体を観察し、黄化籾の割合が85～90%程度になった時期に収穫を行いましょう（図を参照）。茎葉や穂軸は青くても籾は成熟している場合があるため、茎葉の色だけで収穫適期を判断しないようにしましょう。



- ※ 図中の点線内（上位3～4本目の1次枝梗に着生する2次枝梗籾）が黄化した時が収穫適期です。
- ※ ほ場内の平均的な穂を10穂程度調査し、8割の穂が図のような黄化率であれば刈り取り適期と判断します。

図1 収穫適期の黄化籾の状況

（H8富山県農試「籾黄化の状況と刈り取り時期」より抜粋・コシヒカリ）

## 4 乾燥温度・速度に注意した適正な乾燥

### (1) 収穫後はできる限り早く通風

生粳は、粳水分が高いほど、また気温が高いほど変質しやすいため、収穫後はできるだけ早く乾燥機に張り込み、通風しましょう。

### (2) 張り込み時の粳水分に応じた温度設定

乾燥機の送風温度が高いほど食味が低下するため、張り込み時の粳水分に応じた温度設定を行いましょう。(食味が低下しない乾燥温度は、初期水分 24%で 50℃以下、初期水分 28%で 40℃以下)

### (3) 仕上げ水分は 15%

水分が 14%以下では過乾燥による食味の低下や胴割粒の発生につながり、高水分だと保管中にカビが発生する恐れがあるので、仕上げ水分は 15%としましょう。

### (4) 高温条件下での乾燥

成熟期頃にフェーンなどによる異常高温となった場合、立毛胴割れの発生が想定されるため、以下の点に注意し、乾燥作業で胴割粒を発生させないようにしましょう。

ア 毎時乾燥速度が 0.5%以下になるよう、送風温度を低く設定しましょう。

イ 低水分粳を収穫した場合は、張り込み後に軽めに通風循環した後、夜間まで半日程度貯留して水分ムラを解消してから加温乾燥しましょう。

ウ 気温が高く空気が乾燥している時、日中は常温の通風乾燥としましょう。

### (5) 倒伏ほ場で収穫した高水分粳は途中で加温乾燥を一旦停止

倒伏などにより屑米混入の多い高水分粳は、水分 18~20%で乾燥を一旦停止し、水分ムラを解消した後、再乾燥を行いましょう。

## 5 適正な調製で整粒歩合の高い 1 等米に仕上げる

### (1) 粳すり機の適正な調節

粳すり機のゴムロールの間隔を脱ぶ率が 80~85%になるように調節し、砕粒・肌ずれの発生や、粳の混入を防止しましょう。

### (2) 品種に応じた適正なふるい目の使用

選別に用いるふるい目は 1.85 mm以上を基本とし、適正な流量による丁寧な選別を徹底しましょう。

### (3) 未熟粒や被害粒が多い場合は流量を絞って選別精度を高める

未熟粒や被害粒が多い場合は、1.90 mmのふるい目や色彩選別機を活用しましょう。

農作業中の事故、熱中症に注意しましょう！