

気 候 変 動 を 意 識 し た コ ン パ ク ト で 丈 夫 な 稲 づ く り ！

収穫適期迫る！ほ場にて黄化率を確認

1 収穫適期の把握

- (1) 早生品種・中生品種ともに、出穂期が平年より早かったことから、収穫適期も早まる見込みです。
- (2) 下表及び別表の積算気温表を目安に、早めに収穫作業の計画を立てましょう。
収穫作業は籾の黄化率が85～90%になったことを確認して開始しましょう。
- (3) 阿賀町を除く地域では、登熟期が高温で経過していることから、基部未熟粒及び胴割粒が発生しやすい状態にあります。また、籾水分が25%未満の時期に、フェーン等により極度に乾燥した状態に遭遇すると胴割粒が急増するため、収穫適期のめやすよりも早めの収穫を行ってください。

収穫適期のめやす（8月18日現在 登熟積算気温 8月19日以降は平年値※¹による）

品 種			出穂期	収穫適期の 出穂後積算気温 ※ ²	収穫適期※ ³
こしいぶき	(新潟・五泉)		7月 20 日	925℃	8月 24 日
	(阿賀)		7月 23 日	975℃	8月 31 日
コシヒカリ	5/ 5 移植	(新潟・五泉)	7月 30 日	950℃	9月 4 日
		(阿賀)	7月 28 日	1000℃	9月 7 日
	5/10 移植	(新潟・五泉)	8月 1 日	950℃	9月 6 日
		(阿賀)	7月 31 日	1000℃	9月 10 日
新之助	(新潟・五泉)		8月 9 日	1050～1100℃	9月 21 日
	(阿賀)		8月 8 日	1050～1100℃	9月 23 日

※¹ 平年値は過去10年(H28～R7年)の日平均気温。

※² 新潟、五泉は高温登熟年の積算気温（新之助を除く）。阿賀は高温登熟年に該当しない。

※³ 新津アメダスと津川アメダスを活用。

2 乾燥・調製における品質低下防止対策

- (1) 青米の混入が多く水分のばらつきが大きい場合は、水分18～20%で乾燥を一旦停止し、半日程度貯留して水分ムラを解消した後に再乾燥を行う。乾燥機に2段乾燥機能が備わっている場合は活用する。
- (2) フェーンや高温により籾水分が低い場合、日中の加温乾燥は避け、常温で通風乾燥を行う。点火は夜間に気温が下がってから行い、送風温度を低めに設定する。



限りある用水を有効利用するため、かけ流し等は行わず、
節水に努めて、地域全体に水が行き渡るようにしましょう。

熱中症対策はこちら→



詳しい技術情報についてはこちら→

