

気候変動を意識したコンパクトで丈夫な稲づくり！

粳の黄化状況を確認し、適期に収穫！

～ 新之助 ～

1 適期収穫

- (1) 出穂後積算気温をめやすに、粳黄化割合が 85～90% になったら収穫する。
- (2) 粳水分が 22% 未満で高温・乾燥状況に遭遇した場合は、胴割粒が急増するため、数日早めの粳黄化割合 80～85% で収穫し、丁寧な乾燥を行う。

収穫適期のめやす（8月25日現在）

品 種	出穂期	出穂後積算気温のめやす	収穫適期※1
新之助	8月9日	1,050～1,100℃	9月20日

※1 収穫適期は8月25日まで本年値、それ以降は過去10年(H28～R7年)の日平均気温を用い計算。

2 玄米タンパク質含有率基準超過の判断のめやす

出穂後17～31日の止葉の葉色(SPAD値)から、下図をめやすに刈り分けを判断する。
なお、基準超過確率5～95%の場合は、出穂31日後に近い日に追加調査を行い、刈り分けの要否を自主判断する。

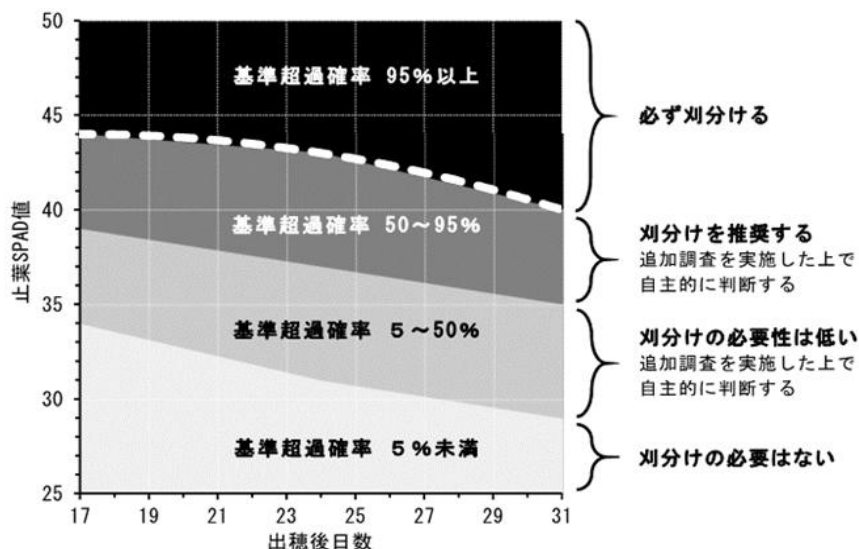


図 玄米タンパク質含有率基準超過の判断めやす

3 乾燥・調製

- (1) 粳水分に合った温度と速度で乾燥し、水分含有率 14.0%～15.0% に仕上げる。
- (2) 選別は篩目 1.9 mm 以上を使用し、確実に 1 等品位の高品質米に仕上げる。



限りある用水を有効利用するため、かけ流し等を行わず、
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→

