

稲作管理情報（早生の収穫と中・晩生の管理）

胴割米の発生を防止するため、水管理と適期刈取りを徹底しましょう！

- ① 稲体の活力維持：出穂後20日間の湛水管理、その後収穫5～7日前までの間断かん水を徹底し、稲の枯れ上がりを防ぎましょう。
- ② 適期刈取り：ほ場毎に籾黄化状況を確認し、適期内に収穫を終えるよう、早めにコンバインの点検を済ませましょう。

てんたかくの収穫

～刈取適期内に収穫を行いましょう！～

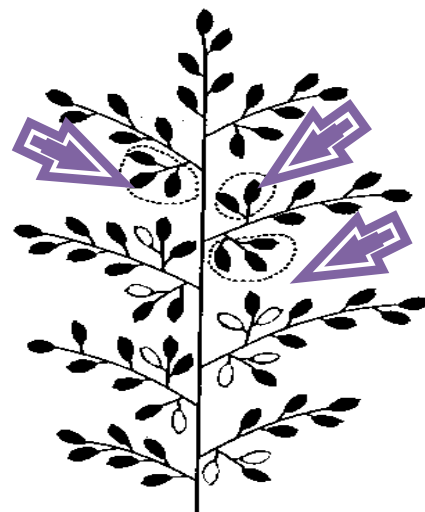
○今年記録的な高温で登熟しているため、籾黄化率80%から収穫を開始し、適期内に収穫を終えましょう。

○ほ場による出穂の差が大きいため、ほ場ごとに必ず籾の黄化状況を確認して下さい。

※今後、平年並の気温に低下する場合は、地域の刈取標準田（立て札設置ほ場）等でお知らせします。

出穂期	刈取適期 (籾黄化率80%)
7月13日頃	8月17日頃

点線内の籾が黄化した頃が籾黄化率85～90%



○特に大規模経営体では、ほ場毎に籾黄化状況を見定め、刈遅れによる胴割米の発生を防ぐため、枯れあがりの早いほ場から収穫を開始しましょう。

○刈取りは穂の露が落ちてから行いましょう（脱ぷ米・コンバインのつまり発生防止）。

○ヤケ米発生防止のため、収穫後4時間以内に乾燥機に入れ送風してください。

⚠️ コンバインなどの清掃・注油・始動点検を行い、安全な作業に努めましょう。収穫前に雑草を抜き取り、雑草種子が混入しないように注意しましょう！

コシヒカリ・てんこもりの水管理

○出穂後20日間の湛水管理と、収穫の5～7日前までの間断かん水により登熟期間の稲体活力維持に努めましょう。

○フェーンが予想される時は、事前に入水（浅水で可）しましょう。

秋の農作業安全運動

9月1日～10月31日

乾燥・調製

1 適正な乾燥作業 ～籾水分に応じた送風温度で胴割粒の発生防止～

(1) 高水分・低水分籾の乾燥作業の注意点 急激な乾燥は胴割粒の発生につながります

張り込み時の籾水分を確認し、25%以上または20%未満の場合は、下表を参考に注意して

収穫籾の水分	乾燥作業の注意点
25%以上	・高水分籾では、籾水分ムラを是正するため2～3時間の通風乾燥後に、送風温度45℃以下で乾燥する。 ・籾水分17%程度で一度乾燥を止め、半日程度休止した後に再乾燥（2段乾燥）を実施する。
20%未満	・立毛中の胴割れが懸念されるため、送風温度を機種標準温度より5℃低くする。

作業しましょう。

(2) 乾燥作業のポイント

- 玄米水分は14.5～15.0%に仕上げましょう。
- 乾燥速度は1時間当たりの水分0.8%の減以下となるよう、ゆっくり行いましょう。
- 高温時や張込量が少ない場合は、送風温度を下げゆっくり乾燥しましょう。
- 青米の混入状況に応じて乾燥機を停止しましょう（下表参照）。
- 籾水分が17%以下になったら必ず手動水分計でこまめに水分をチェックしましょう。

表 乾燥機停止水分の目安

玄米100粒中の青米粒数	乾燥機停止時の玄米水分	乾燥機停止後の水分変化
5粒以下	15.0～15.5%	乾く（-0.5%）
6～10粒	14.5～15.0%	変化なし
11粒以上	14.0～14.5%	もどる（+0.5%）



2 適正な調製作業 ～作業前の各機器の点検と作業の丁寧さが決め手！～

籾すり・選別のポイント

- ① 使用前にVベルト、ゴムロールをチェックし、摩耗が進んでいたりヒビがある場合は交換しましょう。
- ② 籾すりは、乾燥後籾温度が常温に低下してから行いましょう。
- ③ 籾すり機の玄米に籾が混入しないようゴムロールの間隔をこまめに調整しましょう。
- ④ 網目は1.9mmを使用し、適正流量で屑米などを確実に除去しましょう。

○令和5年度 JA 高岡 「**営農記録ノート**」P38～43 を参考にしてください。

○ご不明な点はJA 高岡 担当営農指導員 または 高岡農林振興センター 高岡班(26-8477) までお尋ねください。