

稲作管理情報（コシヒカリの収穫）

コシヒカリの収穫は、出穂後の記録的な高温が続いているため、平年より登熟が早くなっています。

胴割米の発生を防止するため、適切な水管理と適期刈取りを徹底しましょう！

収穫までの水管理

～間断かん水の徹底で胴割米の発生を防ぎましょう！～

- ・ 刈取り5～7日前まで間断かん水を行い、稲体の活力を維持しましょう。
- ・ 収穫前にフェーンが予想される場合は、事前に入水しましょう。

収穫時期

～籾黄化率を確認し、適期に収穫しましょう！～

- ・ ほ場ごとに籾の黄化状況を確認し、籾黄化率85%（このまま高温が続いた場合は80%）を目安に収穫を開始しましょう。
- ・ 収穫は、地域の刈取標準田（立て札）を参考にしてください。
- ・ 大規模経営体では、籾黄化率80%から収穫を始め、刈り遅れによる胴割米の発生を防ぎましょう。

田植日	出穂期	刈取開始予想 (籾黄化率80%)
5月14日	7月30日頃	9月3～5日頃

※収穫適期は出穂期からの積算気温で予想しています。

収穫作業

～品質低下防止のため、ゆとりをもって作業を行いましょう！～

- ・ コンバインの故障や脱ぶの発生を防ぐため、朝露が完全に落ちてから収穫しましょう。
- ・ ヤケ米発生防止のため、収穫した生籾は、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・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！

秋の農作業安全運動実施中

8月20日～10月20日

乾燥・調製

1 適切な乾燥作業

(1) 高水分・低水分粳の乾燥作業の注意点

- ・収穫時の粳水分が25%以上または20%未満の場合は、下表を参考に、注意して作業しましょう。

収穫時の粳水分	乾燥時の注意点
25%以上	<ul style="list-style-type: none">・急激な乾燥は胴割米の発生を助長するので、2～3時間の通風乾燥を行い、45℃以下の送風温度で乾燥する。・粳水分17%程度で乾燥を半日程度休止した後に再乾燥（二段乾燥）する。
20%未満	<ul style="list-style-type: none">・立毛中の胴割れが懸念されるため、機種標準の送風温度より5℃程度低くし、乾燥速度を0.6%/h以内に下げる。

(2) 乾燥作業のポイント

- ・玄米水分を14.5～15.0%に仕上げましょう。
- ・外気温が高い場合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の停止水分を設定しましょう（下表参照）。
- ・粳水分が17%以下になったら、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 適切な調製作業

(1) 粳すり機のチェックポイント

- ① 粳すりは、粳温度を常温に下げたから行いましょう。
- ② ゴムロールの劣化や減耗、ゴムロールの間隔が適正かを必ず確認しましょう。



(2) 自動選別機・計量機のチェックポイント

- ① 1.9mmの網目を使用し、適正流量で確実に屑米を除去しましょう。
- ② 掛重量が30.5kgに正しくセットされているかを事前に確認しましょう。

○令和5年 JA 高岡 「営農記録ノート」P40～41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。