

# 栗原の稲作通信

令和5年 第8号 令和5年8月22日発行

宮城県栗原農業改良普及センター

宮城県米づくり推進栗原地方本部

電話番号 0228-22-9404

## 【気温の高い日が続き、登熟が早まっています】

## 【予報では向こう1か月間も気温が高い確率であることから、刈取適期も早まる見込みです】

- 本年の栗原管内の出穂期（50%が出穂した日）は7月30日で、平年より3日早くなりました。
- 7月30日に出穂期を迎えた北部平坦・西部丘陵地帯における中生品種（「ひとめぼれ」等）の刈取適期は9月5日頃から9月12日頃となる見込みです。
- ほ場ごとに籾の熟色等をよく観察して刈取適期を判定し、刈遅れに注意しましょう。

### 1 刈取適期の判定

• 7月30日出穂期のひとめぼれの場合、刈取早限が9月5日、刈取適期は9月8日、刈取晩限は9月12日の見込みです。

#### (1) 出穂期からみた刈取適期の目安

- 出穂後の積算平均気温による刈取適期の目安は、「ひとめぼれ」で 940℃～1,100℃です。刈取適期の目安（表1）を参考に、適期刈取りを行いましょう。
- 積算平均気温が 1,100℃を超過すると、食味・品質が低下するおそれがあるので刈取適期内に刈取りましょう。
- 倒伏したほ場では穂発芽による品質低下が起きやすいので、刈取早限になったら直ちに刈取りましょう。

表1 出穂後積算平均気温から見た刈取適期の範囲（築館アメダス、ひとめぼれ）

目安となる積算気温 (ひとめぼれ)		出穂期					
		7/26	7/30	8/2	8/6	8/11	8/14
刈取早限	940℃	8/31	9/5	9/9	9/14	9/21	9/25
刈取適期	1,000℃	9/3	9/8	9/12	9/17	9/24	9/29
刈取晩限	1,100℃	9/6	9/12	9/16	9/21	9/29	10/3

注：築館アメダスの平均気温データ、8月20日まで本年値、8月21日以降は過去5年間の平均値を使用して換算。

#### 東北地方1か月予報（期間：8/19～9/18）

※令和5年8月17日 仙台管区气象台発表 抜粋

#### 予報のポイント

暖かい空気に覆われやすいため、向こう1か月の気温は高いでしょう。特に、期間の前半は、気温がかなり高くなる見込みです。

#### 予想される向こう1か月の天候（東北太平洋側）

平均気温：低10 並10 高80% 高い見込み

降水量：少30 並40 多30% ほぼ平年並の見込み

日照時間：少30 並40 多30% ほぼ平年並の見込み

表2 品種別の刈取適期となる出穂後の積算平均気温

品種等の区分	刈取適期となる出穂後の積算平均気温
ひとめぼれ	940℃～1,100℃
ササニシキ	1,000℃前後
だて正夢	1,020～1,060℃
金のいぶき	1,050～1,150℃
みやこがねもち	1,000℃前後
つや姫	1,000℃～1,200℃

※つや姫は、出穂後 1,200℃を超すと茶米の発生が多くなるため、刈り遅れに注意が必要です。

## (2) 籾熟色によるコンバイン収穫期の予測判定

- 「ひとめぼれ」では平均的穂数株（枝梗数8）の中位二次枝梗籾の熟色を観察することにより、成熟段階を判定でき、刈取適期を予測できます。

成熟段階Ⅰ：第1位籾が急速に黄化開始（籾黄化判定開始）

成熟段階Ⅱ：第1位籾がほぼ黄化（90%）（7日以内で刈取早限）

成熟段階Ⅲ：第1位籾が殆ど黄化し（95%）、第2、3位籾が黄化開始（刈取早限）

成熟段階Ⅳ：第1位籾の黄化100%、第2、3位籾が30%黄化（積算気温1,000℃程度）

成熟段階Ⅴ：第2、3位籾が50%以上黄化（刈取晚限）

刈取適期

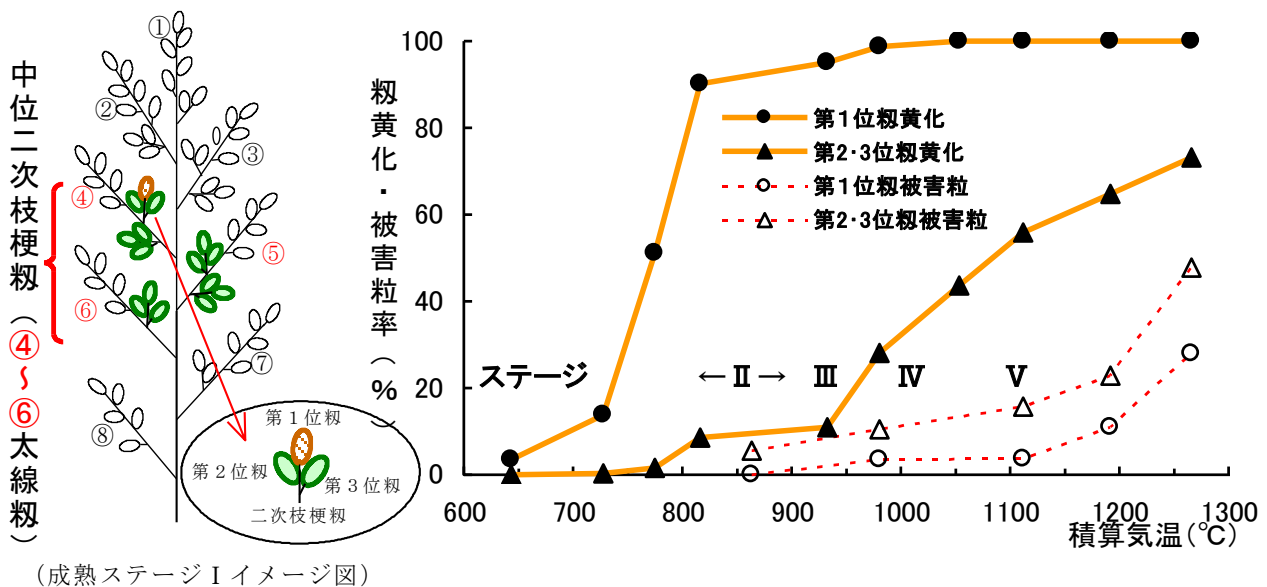


図1 積算温度と穂の中位二次枝梗籾黄化率の推移

## 5 良食味・高品質米に仕上げる収穫・乾燥調製

### (1) 収穫作業

- コンバイン収穫では、籾水分が高いと損傷が多くなるため、籾水分は25%以下を目標に刈取作業をしましょう。
- 複数の品種の刈取りを行う場合には、品種が替わる際に十分な清掃を行い、機械内における異品種の混入を未然に防ぐよう注意しましょう。
- 倒伏している場合は、他の稲とは別に「刈分け」を実施し、収穫物に石など異物が混入しないように注意しましょう。

## (2) 乾燥・調製作業

- 収穫した生粳を放置すると発熱して変質米の原因になるので、刈取り後、速やかに乾燥機に張り込み送風しましょう。
- 倒伏した稲や未熟粒の多い稲などを機械乾燥する場合は、二段乾燥を行い、水分ムラや胴割米の発生を抑えましょう。  
二段乾燥・・粳水分が18%程度になったら火力乾燥を一時中断し、一定時間通風循環後仕上げ乾燥を行う
- 正確な水分測定のためには、玄米の測定サンプルから未熟粒を取り除いて測定しましょう。また、こまめに水分を測定することで過乾燥を防止しましょう。仕上がり玄米水分は14.5～15.0%が目標です。
- 粳すりは肌ずれ防止のため、粳の温度を室温まで下げてから行いましょう。また、ロール式粳すり機の場合は、粳（品種）に見合った適正なロール間隔に調整しましょう。
- 異品種の混入を未然に防ぐため、品種が替わる毎に機械類の清掃を徹底しましょう。

## (3) 共同施設の利用

- 大規模共同乾燥調製施設（カントリーエレベーター等）を有する地域では、積極的に活用し、品質の向上と均一化、施設の利用率向上に努めましょう。

.....

■秋の農作業安全確認運動実施中 「しめよう！シートベルト」 実施期間 9月1日～11月30日  
農業機械作業による死亡事故が多発しています。シートベルトを着用することで死亡事故の発生を大幅に低減できるため、トラクター運転時は装着を徹底しましょう。また、安全フレームやシートベルト等の装備を改めて確認し、公道を走行する際は、灯火器類の設置や法令遵守を徹底しましょう。

.....