

良食味・高品質米生産のための適期刈取りについて

宮城県米づくり推進本部
平成29年9月6日

○「適期刈取り」により良食味・高品質米を目指しましょう！

- ・ 本年は、出穂後、気温が低く日照時間がかなり少なく推移したことから、初期の登熟は緩慢となっています。
- ・ 出穂期、 m^2 当たり籾数などの違いにより登熟の進展の差が大きくなると考えられますので、ほ場ごとに籾の熟色をよく観察して刈取適期を判定し、早刈り・刈遅れに注意しましょう。

1 刈取適期の判定

○食味向上（ひとめぼれの食味ランキング「特A」獲得）を念頭に、コンバイン刈りのひとめぼれでは、出穂後の積算平均気温で $1,000^{\circ}C$ （品質面での最適期）～ $1,100^{\circ}C$ （刈取晩限）となる時期を目安に、籾の熟色、籾水分、 m^2 当たり籾数も加味して刈取適期を総合判断する。

※味度値は、出穂後積算気温が $1,000\sim 1,100^{\circ}C$ がピークとなる（「普及に移す技術」第83号）。

※良質粒歩合最も高まる出穂後の積算平均気温は $1,000^{\circ}C$ 。出穂期8月1日の場合、北部平坦での刈取適期（積算平均気温 $1,000^{\circ}C$ ）に達するのは9月17日頃となる見込み（表1）。

○積算平均気温 $1,100^{\circ}C$ 以降（刈遅れ）では、食味・品質が確実に低下するので、刈取適期内にあってもできるだけ早めに刈り取る。

○籾の熟色による刈取早限は、籾の90%程度が成熟して黄色になった時期が基本となる（図1）。

※詳細な刈取適期の予測方法は、「普及に移す技術」第76号を参照。

○褐変穂（籾）や不稔が発生しているほ場では、稔実籾数が減少することにより、少ない出穂後積算気温で刈取適期に達する可能性があるので、特に適期の判断に留意する。

○ m^2 当たり籾数が少ないと刈取適期が早まるが、籾数が多くなっても刈取晩限があまり遅くならないことに注意する。

○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収穫する。

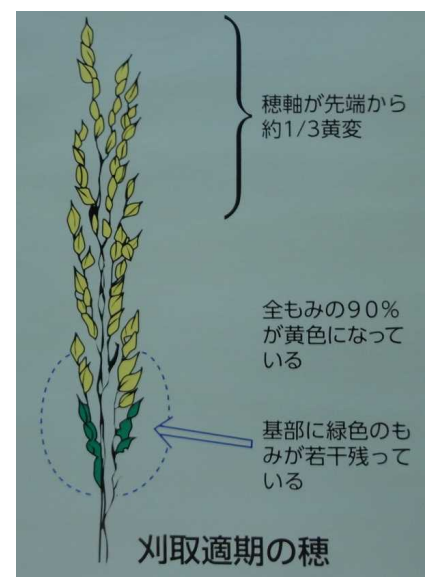


図1 刈取適期の穂のイメージ

表1 出穂期別刈取適期の目安(出穂後の積算平均気温から試算, 9月4日現在)

地帯区分	アメダス地点	基準温度	出穂日					
			7月27日	8月1日 (出穂盛期)	8月6日	8月11日 (出穂終期)	8月16日	8月21日
三陸沿岸	気仙沼	1,000°C	9/13	9/19	9/25	10/1	10/8	10/13
		1,100°C	9/19	9/25	10/1	10/8	10/15	10/21
	志津川	1,000°C	9/12	9/18	9/24	9/30	10/7	10/12
		1,100°C	9/18	9/24	9/30	10/7	10/13	10/19
山間高冷	新川	1,000°C	9/14	9/20	9/27	10/4	10/11	10/18
		1,100°C	9/20	9/27	10/3	10/11	10/19	10/27
北部平坦	築館	1,000°C	9/11	9/17	9/24	9/30	10/7	10/13
		1,100°C	9/16	9/23	9/29	10/6	10/14	10/20
	米山	1,000°C	9/11	9/16	9/23	9/29	10/6	10/11
		1,100°C	9/16	9/22	9/28	10/5	10/12	10/19
	古川	1,000°C	9/11	9/17	9/23	9/29	10/6	10/11
		1,100°C	9/16	9/22	9/29	10/5	10/12	10/18
鹿島台	1,000°C	9/11	9/17	9/23	9/29	10/6	10/11	
	1,100°C	9/16	9/22	9/29	10/5	10/12	10/19	
大衡	1,000°C	9/11	9/17	9/23	9/29	10/6	10/12	
	1,100°C	9/16	9/22	9/29	10/6	10/13	10/19	
仙台湾岸	石巻	1,000°C	9/11	9/16	9/22	9/28	10/4	10/10
		1,100°C	9/16	9/21	9/28	10/4	10/10	10/16
	仙台	1,000°C	9/9	9/15	9/20	9/26	10/2	10/7
		1,100°C	9/14	9/20	9/26	10/2	10/8	10/13
名取	1,000°C	9/10	9/15	9/21	9/26	10/2	10/7	
	1,100°C	9/14	9/20	9/26	10/2	10/8	10/13	
亶理	1,000°C	9/11	9/16	9/22	9/28	10/4	10/9	
	1,100°C	9/15	9/21	9/27	10/4	10/10	10/15	
西部丘陵	白石	1,000°C	9/12	9/17	9/23	9/29	10/6	10/11
		1,100°C	9/17	9/22	9/29	10/5	10/12	10/18
	川渡	1,000°C	9/12	9/19	9/25	10/2	10/10	10/16
		1,100°C	9/18	9/24	10/2	10/9	10/17	10/25
南部平坦	丸森	1,000°C	9/10	9/16	9/22	9/28	10/5	10/10
		1,100°C	9/15	9/21	9/27	10/4	10/11	10/17

注1) 気温の積算値は9月3日までは各地点の実測値, 9月4日以降はアメダスの平年値を用いた。

2) 出穂期後の積算平均気温到達推定日は, 出穂期翌日からの積算平均気温が1000, 1100°Cを超えた日とした。

3) 本年の県全体の出穂盛期は8/1(平年値8/5), 出穂終期は8/11(平年値8/11)。

2 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ので, 籾水分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注意しましょう。

○鉄コーティング直播は特に倒伏しやすいので、刈取適期に達したら早めに収穫しましょう。

(2) 乾燥・調製作業

○収穫した生粃を放置すると発熱して変質米の原因になるので、刈取り後すみ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(粃水分が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)を行い、水分ムラや胴割米の発生を抑えましょう。

○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。

○粃摺は肌ずれ防止のため、粃の温度を室温まで下げてから行いましょう。また、ロール式粃摺機の場合は、粃(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。

【一人一人の安全意識と周囲からの「声かけ」から始まる農作業の事故防止】
秋の農作業安全確認運動展開中！ ～平成29年9月15日から11月30日まで～