



水稲管理情報

令和4年9月
J A 志 賀
能登南部営農推進協議会

中生収穫編

「適期刈取り」、「適切な乾燥・調製」で品質向上！！

1 生育概況と当面の管理

- 7月24～28日頃に出穂を迎えたコシヒカリでは、刈取り適期は9月9日～14日頃の予想となっています(8/26時点)。
- 6月28日の梅雨明け以降、暑い日が続く、コシヒカリの出穂から3週間程度、高温にさらされた**高温登熟年**となっており、このような年は**乳白粒や胴割粒の発生**が多くなります。
- ほ場の『**籾黄化率**』(下記参照)を必ず確認した上で、適期収穫に努めてください。ただし、籾の水分量が高い場合、**胴割粒の発生を防ぐために急激な乾燥や高温乾燥を避けましょう。**
- 当面の管理としては、**刈取り直前まで適正な水管理(①乾かさない！ ②ずっと溜めない！ ③早期落水しない！)**を継続し登熟の向上に努めましょう。
- また、中能登エリアでは、**乾燥・調製の際の「もみ混入」や「肌ずれ」による落等が目立っています。**適切な乾燥・調製を心掛け、品質の向上を目指しましょう。

2 刈取りまでの水管理

- 登熟期の水管理は、品質や収量向上に最も重要な管理となります。**間断通水を刈取り直前まで継続**しましょう。
- ため池など用水不足が懸念される地域では、計画的な水管理に努めましょう。

【間断通水の徹底】

- ★ 乾かさない！** ⇒ 3～5日間隔を目安に通水し、土壌の飽水状態を保ちましょう。
<注意> 日中の気温が30度を超える日が続くときは、できるだけ夕方に通水しましょう。
- ★ ずっと溜めない！** ⇒ 気温が高い日中の湛水状態は根の機能を低下させるため、避けましょう。
- ★ 早期落水しない！** ⇒ 早期の落水は未熟粒や胴割粒の発生を助長するため、収穫直前まで通水をしましょう。

3 本年の刈取り時期について

本年の刈取り時期の目安(8月26日調査)

籾黄化率80%の
穂のイメージ

下記の**刈取り時期は目安**とし、ほ場の『**籾黄化率**』を必ず確認した上で、適期収穫に努めてください。

品 種	出穂期	刈取り時期	(前年の刈取り時期)
コシヒカリ	7月24日 ～28日頃	9月9日～14日頃 【山間地+3日】 (籾黄化率 80～85%)	9月9日～15日

刈取り時期は、出穂期や田植え時期、ほ場や生育条件、天候によって前後します。

上記の刈取り時期は目安とし、ほ場の『**籾黄化率**』を必ず確認した上で、適期収穫に努めてください。

[参考] **籾黄化率**とは……1穂の全籾のうち、緑色素が消え黄色く変色した籾の数の割合のことです(右図)。

【籾の黄化程度による刈取り適期の予測表】 ※ 天候によって刈取り適期までの日数は変動します。

籾の黄化程度	30%	40%	50%	60%	70%	80%	85%	90%
刈取り適期 までの日数	15～ 16日後	12～ 13日後	10日後	7～8日後	5日後	刈取り 始め	刈取り 適期	刈取り 終り

高温登熟年は籾の黄化が一気に進む

刈取り期間

※ ライスタなどの穀粒水分計をお持ちの場合は、刈取り始めの前に籾の水分を測定し、**25%以下**となることを確認ください。
籾水分が20%を下回ると胴割粒が発生しやすくなりますので、それまでに刈取り終わるように努めてください。

【注意！！】カメムシ防除剤としてキラップ粉剤DLやキラップ粒剤、キラップフロアブルを散布した場合は、散布日から14日以降での刈取りを厳守してください(上記の農薬は、使用時期が「収穫14日前まで」と定められています)。

必ず籾の黄化程度を確認し、刈り遅れないよう注意して下さい！



4 刈取り作業～調製作業の注意点

作業のポイント

収穫

(1) 刈取り前に、ほ場内のクサネムを必ず除去しましょう。

- ・次年度の発生予防のため、クサネムは畦畔に放置せず、ほ場外に廃棄してください。
- ・クサネムの種子は、ライスグレーダーで取り除けないため、**異物混入で落等**の原因となります。



クサネム種子
(黒い粒:左)

(2) 早期に倒伏した部分や早期に登熟(ヤケ照り)した部分は、別刈り・別乾燥で調製しましょう。

- ・早期に倒伏した部分は乳白粒等の未熟粒が発生しやすく、水不足等で早期に登熟(ヤケ照り)した部分は、胴割粒、未熟粒、着色粒が発生しやすくなります。

(3) 刈取った籾は、速やかに乾燥機に張り込みましょう。

- ・刈取りから**4時間以内に乾燥機へ張込み、通風**しておくことで、ヤケ米(菌の侵入で着色した米)の発生を防止することができます。
- ・水分が高い籾はヤケ米の発生を助長するので、**降雨直後などは無理に収穫を行なわない**ようにしましょう。

乾燥

(1) 急激な乾燥や高温乾燥は避けましょう。

- ・乾燥中の籾の温度は、35～40℃以下で、乾減率0.8～1.0%/時程度とします。 → **胴割粒の発生防止**

(2) 籾水分のムラ、余熟乾燥や戻り乾燥に留意しましょう。(乾燥機の水分計を過信しない)

- ・**籾水分は、14.5～15.0%**になるように仕上げましょう。
- ・籾の水分過多では「肌ずれ」、過乾燥では「胴割粒」が発生しやすくなるので注意しましょう。
- ・**適期に収穫しても籾水分にムラがある場合は、『2段乾燥法』**を用いましょう。

[参考] 2段乾燥法とは……

籾水分を一旦、18%程度で乾燥機を止め、5～8時間おいて調湿した後に、14.5～15.0%に仕上げ乾燥を行う方法のことです。

【乾燥機の停止水分判定表】

100粒中の青米粒	乾燥機を止める玄米水分	乾燥機停止後の水分変化
0～5粒	15.5～15.1%	乾く(下がる)
6～10粒	15.0～14.6%	ほとんど変わらない
11粒以上	14.5%	もどる(上がる)

- ・青米粒の混入割合によって、乾燥機を止める時の水分や停止後の水分変化が異なるため、注意しましょう(右の表を参照)。

調製

(1) 事前に籾摺機の点検整備を実施しましょう。

- ・「肌ずれ」、「胴割粒」の発生を抑えるため、籾摺前に**籾水分(14.5～15.0%)**を確認しましょう。
- ・作業開始前だけでなく、**作業中も籾摺りの程度をこまめに確認**しましょう。 → **もみ混入、肌ずれ粒発生防止**
- ・籾が混入している場合は、籾の流入量・ロール間隙・選別機の調整を実施してください。

(2) ロールの間隙は、籾厚の1/2が目安です。

- ・ロールの間隙を締めすぎると「胴割粒」や「肌ずれ」、広いと「もみ混入」が発生しやすくなるので注意しましょう。
- ・ロールが摩耗・劣化している場合は、交換してください。

【着色粒(斑点米、褐色米など)による落等の目安]

1等	1,000粒中	1粒まで
2等	1,000粒中	3粒まで
3等	1,000粒中	7粒まで
規格外	1,000粒中	8粒以上混入



着色粒は白いカルトンで確認

【もみ混入による落等の目安]

1等	1,000粒中	4粒まで
2等	1,000粒中	8粒まで
3等	1,000粒中	17粒まで
規格外	1,000粒中	18粒以上混入



もみ混入は黒いカルトンで確認

(3) ライスグレーダーの網目のサイズはLL網(1.9mm)を使用し、整粒歩合80%を目指しましょう。

- ・LL網(1.90mm)を使用し、調製は適正流量で整粒歩合の向上を図りましょう。

<1.90mm網の特徴>

- ・未熟粒(青未熟・白未熟)を除去できるため、品質向上につながります。



1.9mm以下の玄米品質は非常に低い

【適期刈取、適正な乾燥調製作業の徹底!!】

- ◎ 胴割粒の発生防止のため、コシヒカリの刈取り作業は籾黄化率80%(籾水分25%以下)から開始!
- ◎ ヤケ米発生防止のため、刈取った籾は速やかに乾燥機に!!
- ◎ 無理のない乾燥調製作業で、胴割粒、肌ずれ、籾混入の発生防止!!!

※ 稲わらやもみ殻等の有機物は環境に配慮して焼却せず、**水田に全量すき込み**、次年度に向けた土づくりに生かしましょう!
ちなみに、10aの水田から産出されるもみ殻120kg程度には、**ケイカル100kg相当のケイ酸**を含んでいます。