

コシヒカリの出穂期は7月29日頃と平年より3日程度早く、出穂期以降20日間の気温は平年よりやや高めとなり、成熟期は平年より早くなると予想されます。

また、出穂後10日間の気温が高く推移したため、胴割れしやすい米になっています。刈り遅れと急激な乾燥の防止で、胴割米のないアルプス米に仕上げましょう。

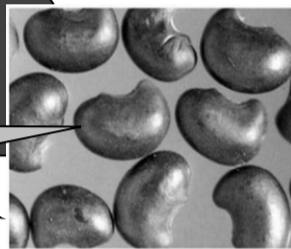
1 刈取りまでの水管理

- (1) 落水が早いと胴割米が多発します。刈取りの5～7日前までは間断かん水を行い、稲体の活力を維持しましょう。
- (2) フェーンなど高温が予想される場合は事前に入水し、急な枯上がりを防ぎましょう。



※刈取りの前までにクサネム等の雑草を抜き、異物混入を防ぎましょう！

混入すると除去が困難...

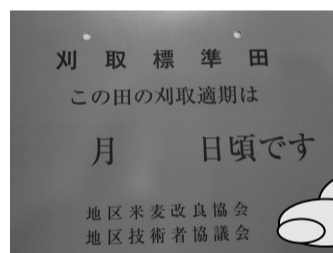


2 適期刈取

- (1) 籾の黄化状況を確認し、籾黄化率80%を目安に刈取りを始め、適期内に終了するよう努めましょう。

【コシヒカリ出穂期別刈取時期の目安】

出穂期	刈取適期 籾黄化率 80～85% 積算気温 1,000～1,050℃
7月27日	9月3日頃
7月29日	9月6日頃
7月31日	9月8日頃



地域により成熟期に差があるので、必ず地区の刈取適期表示札を参考にして下さい。

※出穂が早い圃場ほど胴割米が発生しやすいので、刈遅れに注意しましょう。

- (2) 砂壤土や枯上がりの早い圃場から刈始め、刈遅れによる胴割米の発生を防ぎましょう。
- (3) 大規模経営体では、適期内に刈終わるよう、刈取開始時期を少し早め(籾黄化率 80%)にする等、計画的に作業を進めましょう。



< 胴割米 >

胴割米が一番困るんだよね



刈取作業の留意点

- ① 刈取りは、籾が乾いてから開始しましょう。
- ② 扱胴回転数、扱き深さ等を適正に調節しましょう。
- ③ 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ましょう。
- ④ コンバインの各部につまりや故障が発生した場合は、必ずエンジンを止めてから対処しましょう。

3 カントリーエレベーターやライスセンターからのお知らせ

- (1) 平日利用助成、遠隔地利用助成、早生・晩生利用助成、大口利用助成の、各種利用助成制度を活用しましょう。
- (2) コシヒカリの平日利用助成の設定日は、生育等を考慮して、

9/3(月)～7(金)、10(月)～12(水)に変更になりました。

生産記録簿は必ず記帳し、出荷時にJAに提出して下さい



今年は高温下での登熟によりお米が割れやすくなっています

4 乾燥作業

<作業ポイント>

- ①外気温や湿度、張り込み量に応じた送風温度にしましょう。
特に収穫時の外気温が高い場合は、水分ムラを小さくするため、2～3時間の通風乾燥を行いましょ。
- ②収穫した籾の水分を確認し、籾水分が20%未満または25%以上の場合は、表1を参考に乾燥作業を行いましょ。
- ③籾水分が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。
- ④青米の混入状況に応じた乾燥機停止時の玄米水分で乾燥機を停止しましょ（表2参照）。
- ⑤玄米水分は14.5～15.0%に仕上げましょ。



表1 収穫時籾水分毎の注意点

収穫籾の水分	乾燥作業の注意点
20%未満の場合	・圃場内での胴割粒発生が懸念されるため、 <u>送風温度を下げ（機種標準マイナス5℃）、ゆっくり乾燥</u> しましょ。 (例 乾燥機の張込量設定つまみ等を下げて調整を行う)
25%以上の場合	・急激な乾燥は胴割米の発生が多くなるため、 <u>2～3時間の通風乾燥を行い、送風温度を機種標準より下げてゆっくり乾燥</u> しましょ。 ・籾水分17%程度で一度乾燥を止め、 <u>半日程度休止した後に再乾燥（二段乾燥）</u> しましょ。

表2 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%)

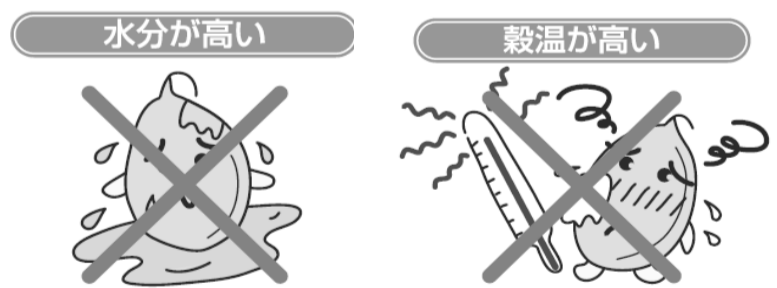


5 調製作業

(1) 籾摺作業のポイント

- ①ゴムロールが劣化や減耗している場合は交換しましょ。
- ②肌ずれ米発生防止のため、籾の温度を常温まで冷まし、水分を確かめてから行いましょ。
- ③脱ぶ率が80～85%になるようゴムロールの間隔を調整しましょ。
- ④籾が製品に混入しないように、選別機の調整をしましょ。

必ず籾水分や穀温を確認しましょ!



(2) 選別計量のポイント

- ①皆掛重量は30.5kgに正しくセットしましょ。
- ②網目は1.9mmを使用し、適正な流量で屑米などを確実に除去しましょ。
- ③時々、検定済の台秤で計量し、重量が正確か確認しましょ。



丁寧な選別で石、金属片、異物等混入防止!