

今年は気温が非常に高い日が続き、「てんたかく」の成熟は平年よりかなり早くなります。適期刈取を徹底し、胴割米の発生防止に努めましょう。

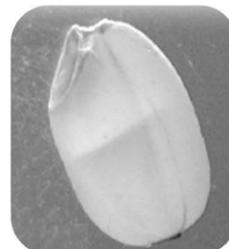
また、「コシヒカリ」の出穂期は、7月29日頃と平年より3日程度早くなりました。刈取りまで適切な水管理を行い、品質の向上に努めましょう。



## 1 てんたかくの刈取り

てんたかくの登熟期間の気温が非常に高いため、刈取適期幅が短く、刈遅れると胴割米の発生の危険性が高いです。

籾の黄化率80%から刈取りを開始しましょう。



今年は高温年！！  
胴割米の発生に  
注意しましょう！

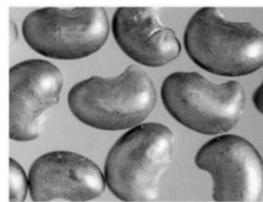
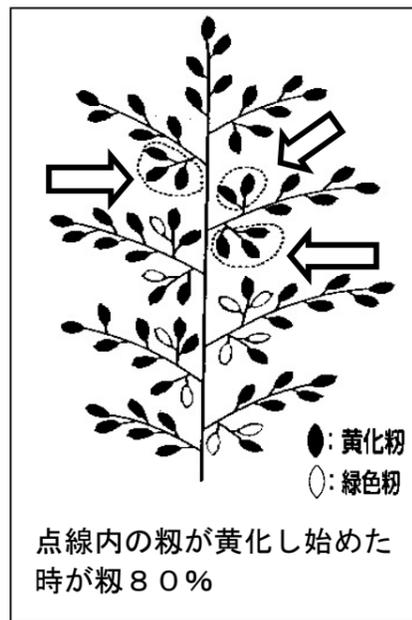
### 【てんたかく刈取適期の目安】

出穂期	刈取適期
7月17日頃	8月17～19日
7月20日頃	8月20～22日

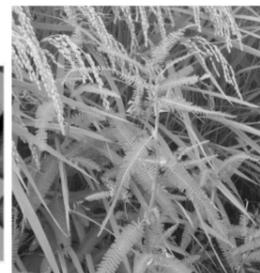
- 圃場の場所や田植時期等によって刈取適期は変わります。各地区に設置される**刈取適期表示札**を参考にして刈取時期をきめましょう。
- 「てんたかく」は成熟期頃でも葉色が濃い品種です。必ず籾黄化率を見て刈取時期を確認しましょう（籾黄化率80%から刈取開始）。
- 立毛胴割の発生を防ぐため、落水を早めないようにしましょう。

### 【刈取作業の注意点】

- 刈取が遅れないようにコンバインの掃除を早めに終えておきましょう。
- 小石やガラス片などの異物が混入しないようにして下さい。
- クサネム等の雑草の種子は選別が困難なので、収穫前にあらかじめ抜いておきましょう。
- ヤケ米発生防止のため、籾は収穫後4時間以内に乾燥機に入れ、送風を開始しましょう。



クサネムの種子



クサネム

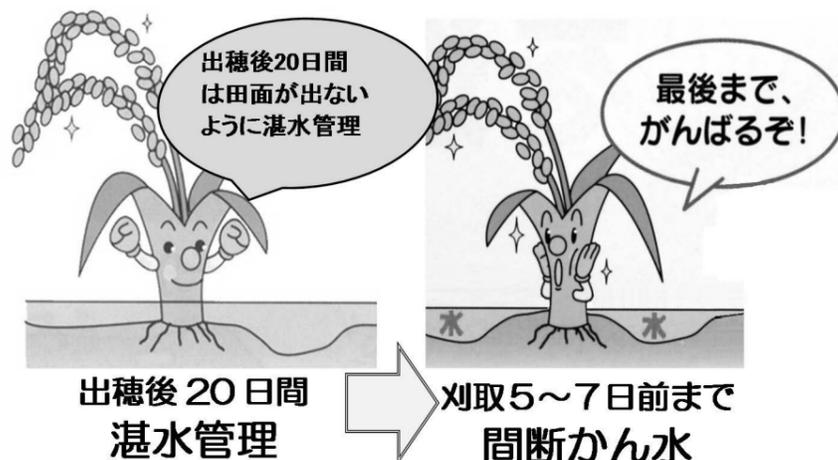
## 2 コシヒカリの水管理

○出穂後20日間は湛水状態を保ちましょう。

### 「湛水管理」の効果

- ①稲の葉から水分が蒸散されると気化熱で圃場内の温度が低下し白未熟粒や胴割粒の発生が少なくなる
- ②登熟が良好に進み、収量が向上する

- 出穂20日後から刈取5～7日前までは間断かん水を行い、適正な土壌水分を保ち稲体の活力を維持しましょう。
- フェーン現象が予想される場合は、あらかじめ湛水しておきましょう。
- 下流域まで十分に水が行き渡るよう、かけ流しを止め、地域で計画的な用水の利用に努めましょう。



コシヒカリの成熟期も早くなると予想されます。余裕をもって収穫の準備を！！

今年もまだまだ暑い日が続いています。農作業の際は熱中症に注意しましょう！  
～こまめに水分を補給し、無理せず適度に休憩をとりましょう～

## 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

- 胴割米は実需者に大変嫌われるので、絶対に出さないようにしましょう。
- 急激な乾燥作業を行うと、胴割米が発生するので、注意しましょう。
- 過乾燥米は食味が低下するので、水分14.5～15.0%に仕上げましょう。
- 乾燥機や粳摺機等の点検を行い、温度計やゴムロール等の確認を行いましょう。
- 点検後は清掃を行い、異品種・異物の混入を防止しましょう。

### 3 乾燥作業 ～胴割米・過乾燥米は絶対に出さない！！～

○今年は胴割米が発生しやすいので、以下のとおり乾燥作業を行いましょう。

- ①水分ムラを小さくするため、2～3時間の通風乾燥を行う。
- ②送風温度を機種標準より下げ、ゆっくり乾燥する。
- ③粳水分17%程度で一度乾燥を止め、半日程度休止した後に再乾燥する。
- ④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、過乾燥を防ぎましょう。
- ⑤玄米水分は14.5～15.0%に仕上げましょう。

※乾燥機の取扱説明書を確認し、設定を行いましょう。

※胴割米は時間当たり乾燥速度が0.6%/hrを超えると急増するので急激な乾燥は避けましょう。

※下表を参考に、青米の混入状況に応じた乾燥機停止時の玄米水分で、乾燥機を停止して下さい。

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%)

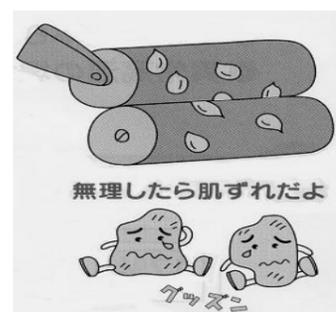


胴割米は発生させない！！

### 4 調製作業 ～近年は肌ずれ米や粳混入が増加しています！！～

#### (1) 粳摺作業のポイント

- ゴムロールが減っている場合や硬化している場合は交換しましょう。
- 肌ずれ米発生防止**のため、粳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う。
- 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う。
- 粳が製品に混入しないよう**に、選別機の調整をしましょう。



#### (2) 選別計量のポイント

- 網目は1.9mmを使用し、適正な流量で屑米などは確実に除去しましょう。
- 時々、検定済の台秤で計量し、重量が正確か確認しましょう。
- ※石、金属片、異物等の混入を防止しましょう。



#### ◎カントリーエレベーターやライスセンターを活用しましょう。

各種利用助成制度(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)有り。

**生産記録簿はすべて記入し、出荷時に農協へ必ず提出して下さい**