

**適期収穫と適切な乾燥・調製で1等米に仕上げよう！
収穫作業後は、次年度に向けた土づくりを始めよう！**

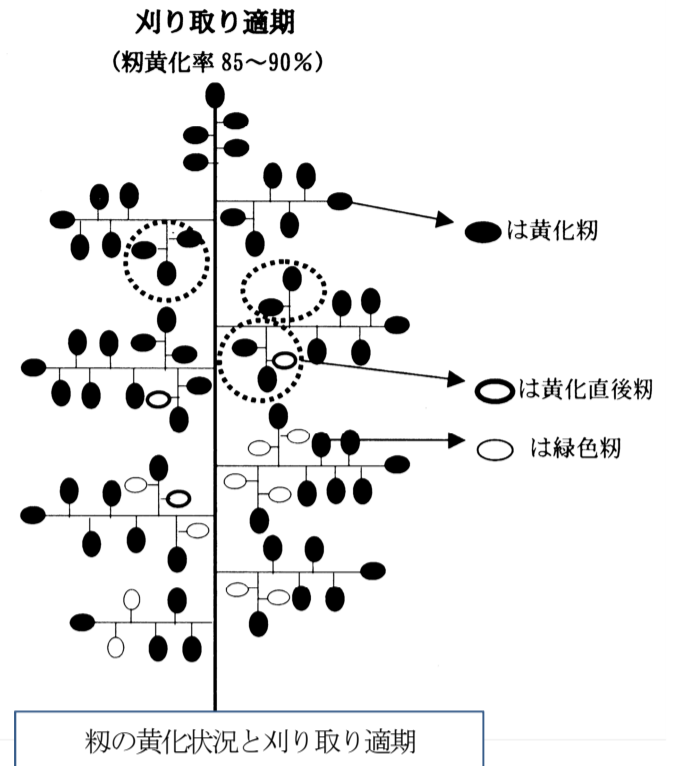
1 収穫 ～今年は高温により品種間の出穂差が縮まる～

- 平均気温の積算から見たコシヒカリの収穫適期めやすは以下のとおりです。
今年7月の高温により出穂期が早まったことから、収穫期も前年より早くなっています。
また、早生品種との収穫時期の差も縮まっています。

出穂期	8月1日	8月4日	8月7日	8月10日
糸魚川	9月8日	9月12日	9月15日	9月19日
能生	9月11日	9月15日	9月18日	9月22日

※アメダス地点における平均気温から算出（8月27日までは本年値、8月28日以降は平年値）

- ほ場ごとの収穫適期は、黄化籾の割合を確認して決定してください。収穫適期は黄化籾の割合が85～90%の頃です。（右図参照）
- 栽培条件や品種によっては、葉や軸が青くても籾が成熟している場合があります。必ず籾を見て判断しましょう。
- 高温の年は、刈り遅れると「基部未熟粒」が増加しやすくなります。収穫期が高温になった場合、刈り遅れにならないよう、上記のめやすから2日程度早めの収穫作業を行いましょう。



2 乾燥・調製 ～最後の仕上げ！細かな確認で人為的ミスを最小限に～

(1) 乾燥

- 生籾は変質しやすいため、収穫後は速やかに乾燥機に入れ、通風してください。
- 乾燥機の自動水分計が17%程度になったら随時サンプルを取り、手持ちの水分計で測定しながら、適正水分の14.5%～15.0%に仕上げましょう。
- 水分計は使用前に点検し、玄米の温度が常温になった後に、青米や未熟米を除いた整粒で測定しましょう。

[胴割粒を防ぐポイント]

- 高温での急激な乾燥は避け、初期水分が高い籾ほど低い温度で乾燥してください。
籾水分28%以上 → 送風温度40℃以下、乾燥速度 毎時0.8%以下
籾水分24%以下 → 送風温度50℃以下
- 刈り遅れた場合やフェーン等で乾燥した日が続いた場合は、乾燥速度 毎時0.5%以下でゆっくり乾燥しましょう。
- フェーン時に収穫した場合（籾水分が低く、水分のばらつき大）は
通風乾燥をした後、半日程度貯留して水分ムラを解消した後に加熱乾燥を行ってください。

(2) 調製

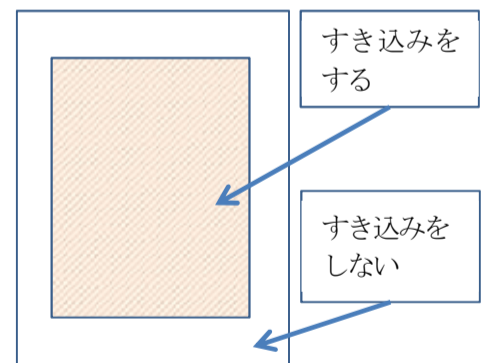
- 機械の点検・掃除を徹底しましょう。また、ゴムロールの間隔は、脱ぶ率が80～85%になるように調節しましょう。
- 籾すりは籾の温度が常温近くまで下がってから行いましょう。高温の場合「肌ずれ」が起こりやすくなります。
- 流量が多すぎると籾すり・選別が悪くなります。調製時の籾の流量を適正に調整してください。

3 土づくり ～毎年安定した収量・品質を確保するために～

糸魚川地域は作土層が浅く、ケイ酸や鉄などが不足しているほ場が多くなっています。
春の地耐力が確保できるほ場、田植後のワキが多く初期生育が悪いほ場では秋すき込みを検討しましょう。

(1) 秋すき込みのポイント

- 稲わらの秋のすき込みは、春のすき込みに比べてワキの発生が抑えられます。
- わらの分解に必要な地温が確保できる10月中旬までに、5～10cmの浅うちですき込んでください。
- トラクターの旋回部分が深くなるのが不安な場合は、右の絵のように、ほ場の周囲を残して内側のみすき込むやり方も有効です。



(2) 土壌分析に基づいた土づくり

- 資材費を抑えた効率的な土づくりには、土壌分析が必須です。
結果に基づき、不足している成分を施用しましょう。また、土壌分析を行いたい場合は、JAひすいにご相談ください。
- 土壌分析未実施のほ場の資材・施用量は右の表を参考にしてください。

資材名	主な成分	施用量めやす (10aあたり)
ようりんケイカル	リン・ケイ酸・カリ	140kg
越後の輝き マイ ソイル米スター	ケイ酸・カリ	30 kg

(3) ほ場への籾がらの施用

- 8俵相当の籾がら（約120kg）では、ケイカルで換算すると約80kg相当の量のケイ酸が含まれています。資材費の低減のためにも、稲わらと合わせて籾がらすき込みも検討しましょう。

『収量・品質向上！糸魚川産米』 JAひすい「コシヒカリBLEコライス栽培」に取り組みましょう。	お問い合わせ先	ひすい農業協同組合(営農部)	TEL 0120-640-184
		糸魚川NOSA Iセンター	TEL 0120-916-406
		糸魚川地域振興局農林振興部 (農業普及指導センター)	TEL 553-1906