

世界に誇れる極上の会津米づくり「目指そう 今年も特A 会津コシ1等米100%」

両沼地方稲作情報 第5号

平成28年8月26日

発行：JA会津よつば みどり地区本部、各営農経済センター

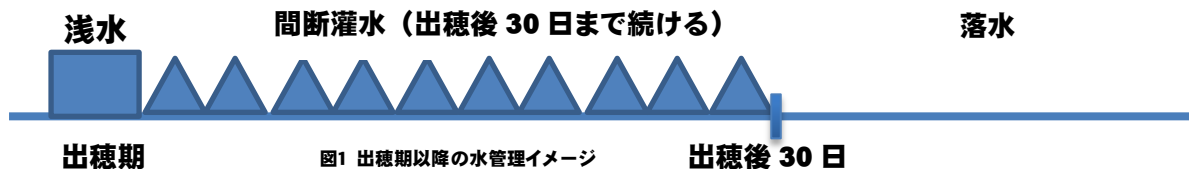
福島県会津農林事務所会津坂下農業普及所（電話0242-83-2112）

”

金山普及所（電話0241-54-2801）

- 今年の出穂期は、ひとめぼれは平年並み、コシヒカリは3日遅れとなっています。
- 極上の会津米作りの総仕上げの時期です。水管理の徹底、適期刈取りの励行、適正な乾燥、調整により良質米生産を行いましょ！

1 水管理



稲は開花後25日まで水を使って穂に養分を送り、米粒を急速に肥大させる（特に十分な厚みができるまでに時間がかかる）ので、間断灌漑により土壌水分が不足しないよう注意しましょう。落水時期は出穂後30日を目安とします。

出穂30日後を目安に落水し、収穫に備えましょう。

2 適期刈取

(1) 適期の判断基準

刈取り適期は出穂後の積算気温で950℃～1100℃、籾の黄化率が80～90%になった時期で、概ね出穂後40～50日です。出穂後積算気温を目安に収穫作業計画を立てるとともに、実際の籾の応化率を確認して適期刈取りを行いましょ。



図2 収穫日の判断のしかた

表1 出穂後積算気温と収穫適期予想

950℃から刈取り適期!

品種	平均出穂期	到達日（予想）			
		900℃	950℃	1,050℃	1,100℃
ひとめぼれ(平坦部)	8月3日	9月9日	9月11日	9月16日	9月18日
コシヒカリ(平坦部)	8月13日	9月22日	9月25日	9月30日	10月3日
ひとめぼれ(山間部)	8月4日	9月14日	9月16日	9月21日	9月25日

※8月23日までは実測値(日平均気温)を、以降は過去5カ年の日平均気温の平均値を使用した。なお、平坦部は若松アメダス、山間部は金山アメダスのデータを使用した。



●米の全量全袋検査にご協力をお願いします！

今年も全量全袋検査を行いますのでラベル貼り付け等ご協力をお願いします。

3 乾燥

- ・コンバイン収穫後、高水分の籾を長時間放置したり堆積したりしておくとかげ米（発酵米）となり品質低下につながります。収穫後は速やかに乾燥できるよう、乾燥機の能力に応じた計画的な収穫と作業を行きましょう。
- ・乾燥の適正水分目標は15%です。食味の面からも過乾燥米とならないよう注意が必要です。乾燥後の急激な乾燥は胴割米発生の原因となります。乾燥速度の目安は毎時0.8%です。
- ・高水分の籾に高温を加えると食味が低下します。高水分籾を乾燥する場合は、はじめ常温送風してから徐々に加温し始め、毎時乾減率を0.8%以下に抑えゆっくり乾燥させます。
- ・青米が多い場合、乾燥後に水分の多い青米から乾燥後の籾へ水分移行が起こり、全体の籾水分が若干高くなることがあります。二段乾燥法等により、適正水分に仕上げましょう。
- ・倒伏や病害虫の発生が著しいほ場では、全体の品質低下を防ぐため、他と仕分けて収穫乾燥調製を行きましょう。

4 調製

- ・米の温度が高いと肌ずれ米が発生するため、常温まで下げてから籾摺りしましょう。
- ・水分が高い米も、肌ずれ米の原因となるので、適正水分に均一に乾燥しましょう。
- ・回転式米選機は流量が多いと選別機能が低下します（能力以上の玄米供給をしない）。
- ・整粒歩合80%以上を目標に選別しましょう。

5 わらのすき込みについて

- ・稲わらを焼却するのは止めましょう。
稲わらは貴重な有機資源です。燃やさずに、水田にすき込むなど有効活用しましょう。稲わらのすき込みは、土壌を柔らかくし、地力を増やす効果があります。
- ・鋤込み方…生わらを分解は、秋鋤込みが理想的です！

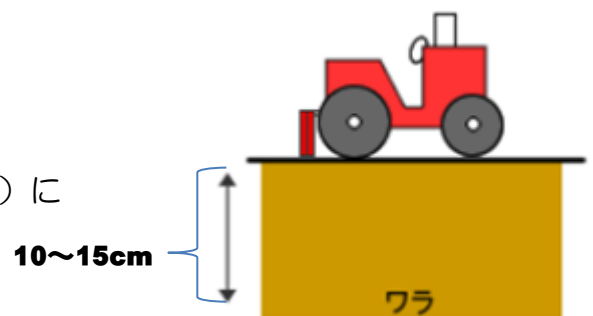
温かいうち（10月中旬まで）にすき込み

【分解の3条件】

微生物が活動し生ワラが分解するためには

- ①適度な水分→収穫したあと乾燥しないうちに！
- ②適度な温度→気温が暖かいうち（10月中旬まで）に浅耕（10～15cm）で地表面に鋤込む！
- ③適度な酸素→耕うんによる空気への補給

うつくしま、ふくしま米情報センターHPより引用



6 コンバインの事故に気を付けましょう！



- ・今年も水稻の収穫作業が始まります。コンバインでの事故に注意！。
- ・特によくおこる事故は①走行中の転倒、転落 ②点検、整備中の事故 ③巻き込まれ事故です！
- ・十分に気を付けて農作業を行ってください。