

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6号 令和2年9月15日

発行： 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)
JA会津よつば 各営農経済センター、(有)カネダイ、(有)猪俣徳一商店
(有)山一米穀店、会津宮川土地改良区、阿賀川土地改良区、会津坂下町只見川土地改良区

- ☆ 適期刈取りを行い玄米の品質低下を防ぎましょう。
- ☆ 米の全量全袋検査からモニタリング検査(抽出検査)へ移行します。検査結果が判明するまで出荷・販売の自粛にご協力をお願いします。
- ☆ 自粛要請中も、集荷によりJA等の倉庫へ運搬・保管は可能です。

1 気象情報(仙台管区気象台発表「東北地方1か月予報」令和2年9月10日発表より抜粋) <9月12日から10月11日までの天候見通し>

天気は数日の周期で変わると見られます。向こう1か月の平均気温は、高い確率60%です。

週別の気温は、1週目は、東北日本海側で高い確率50%、東北太平洋側で平年並または高い確率ともに40%です。2週目は、高い確率60%です。3~4週目は、平年並または高い確率ともに40%です。

2 生育状況

会津坂下農業普及所で実施している作柄判定ほの調査結果(表1)では、出穂期は平年並~やや遅くなりました。

表1 作柄判定ほの品種別出穂期

品種名	移植日(直播:播種日)		出穂期	
	本年	平年	本年	平年
コシヒカリ(会津美里町)	5月15日	5月15日	8月10日	8月8日
ひとめぼれ(湯川村)	5月18日	5月19日	8月4日	8月3日
ひとめぼれ(昭和村)	5月23日	5月23日	8月3日	8月4日
直播コシヒカリ(会津美里町)	5月1日	5月1日	8月13日	8月12日

※平年は直近5年間の平均値。

3 品質向上対策

(1)落水時期について

開花後25日間は、米粒が急速に肥大しますので、間断灌漑により土壌水分が不足しない(田面を白乾させない)ように注意しましょう。

出穂30日後を目安に落水し、収穫に備えましょう。なお、ほ場の土壌条件や気象によって落水時期を調整しましょう。

(2)適期刈取りについて

出穂後日数及び積算気温を参考に収穫作業計画を立て、実際の籾の黄化率を確認して適期刈取りを行いましょう。刈取り時期の目安は以下のとおりです。

- ☆ おおむね出穂後40~50日、
- ☆ 出穂後の積算気温が950~1050℃に達し
- ☆ 籾の黄化率が80~90%になった時期。



図1 収穫日の判断のしかた



図2 黄化率90%の稲穂

表2 出穂後の積算気温(予想を含む)に基づく刈取適期到達日

品種	出穂期 平年値	到達日(予想)			
		950℃	1,000℃	1,050℃	1,100℃
ひとめぼれ(平坦部)	8月3日	9月7日	9月9日	9月11日	9月13日
コシヒカリ(平坦部)	8月8日	9月12日	9月15日	9月17日	9月20日
ひとめぼれ(山間部)	8月4日	9月13日	9月16日	9月18日	9月21日
直播コシヒカリ(平坦部)	8月12日	9月18日	9月20日	9月23日	9月25日

※9月14日までは実測値(日平均気温)を、それ以降は日平均気温の平年値を使用した。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。

4 秋の稲わらすき込みについて

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に活用しましょう。生わらのすき込みは、土壌を柔らかくし、地力を増やす効果があります。

- (1) 稲わらのすき込みは、春よりも秋に行う方が、土壌の異常還元が抑制され、根腐れ等の生育障害が軽減します(ガス湧きが少なくなります)。
- (2) 地温が下がるとすき込んだ稲わらが分解しにくくなるため、秋のすき込みは寒くなる前に早めに行いましょう。
- (3) たい肥、石灰窒素等を施用してからすき込み、稲わらの腐熟促進を図りましょう。

5 米のモニタリング検査について

令和2年産米より、全量全袋検査から緊急時環境放射線モニタリング検査(抽出検査)へ移行します。下記の点にご留意いただき、検査結果が公表されるまでの出荷・販売(無償譲渡を含む)の自粛にご協力をお願いします。

- (1) 出荷・販売の自粛および解除は旧市町村毎に行います。
- (2) 旧市町村毎に収穫の早い順で3名の生産者から検体を頂戴します。
- (3) 自粛要請中であっても、集荷によりJA等の倉庫へ運搬・保管することは可能です。
- (4) 検査結果・解除情報は、福島県のHP等で速やかに通知いたします。

○福島県 水田畑作課 HP「令和2年産米・穀類の市町村別モニタリング検査の進捗状況」
をご覧ください。

URL: <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035b/daishinsai-kokurui-monitoring-shinchoku-r2.html>

○生産者の皆様には引き続き、収穫・乾燥・調製時の異物混入による二次的な汚染防止などの取り組みにご協力をお願いいたします。

- 収穫作業の際は、コンバインの事故(転倒・巻き込まれ等)にご注意ください。
- 9月も残暑が予想されますので、水分補給をしっかりと行い、熱中症に気をつけて作業しましょう。