

ペコ太郎



# 共に創り、つなぐ、稲作情報 vol.6

南会津農林事務所 農業振興普及部 Tel 62-5262

南郷普及所 Tel 72-2243

令和5年9月5日

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36250a/inasakugijyutujyouhou.html>

**★落水は出穂後30日以降に行いましょう！**

**★高温で登熟が進んでいます。刈遅れないようにしましょう！**

## 1 生育概況

出穂期は、作柄判定ほのコシヒカリ（只見）で平年より2日早く、ひとめぼれ（田島）で平年より1日早くなりました。

さらに、8月は高温・多照で経過したため、登熟が進んでいます。出穂期以降の積算気温やほ場での籾の黄化状況を確認し、適期刈取に努めましょう。

表1 作柄判定ほの出穂期

品種名(地域)	本年	平年	前年
コシヒカリ(只見)	8/8	8/10	8/9
ひとめぼれ(田島)	8/4	8/5	8/9
里山のつぶ(下郷)	8/5	8/5	8/7

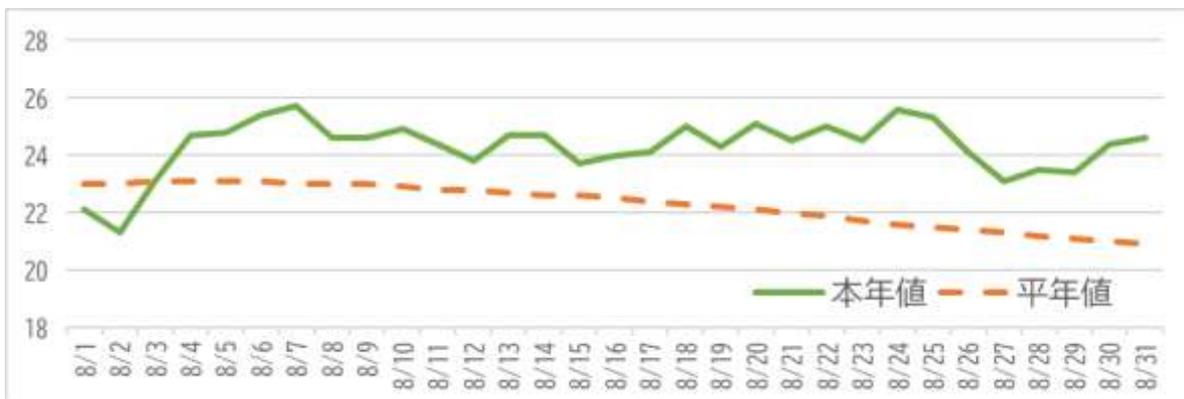


図1 日平均気温（田島）（8/1～8/31） 気象庁 過去の気象データ・ダウンロードより作成



図2 日照時間（田島）（8/1～8/31） 気象庁 過去の気象データ・ダウンロードより作成

## 2 水管理・・・落水は出穂後30日以降が目安です。

- ・ 水稻は出穂から約25日間で玄米の長さ、幅、厚みが決まります。早めの落水は、胴割米等の発生要因になり、収量・品質の低下につながります。
- ⇒ 落水は出穂後30日以降に行いましょう！

## 3 適期刈取・・・出穂後の積算気温を参考にして、ほ場の籾黄化率によって決定しましょう。

### 刈取りのポイント

- ① 出穂後の日数及び積算気温で刈取時期の目安を付けます。
- ② ほ場で穂を観察します。(1穂に淡緑色籾が5~6粒残っているときが最適)
- ③ 適期を判断し、遅れずに刈取りを行いましょ。

刈取り時期が  
早いと未熟粒が  
多く収量減

刈取り時期が  
遅いと胴割米などが  
多くなり品質低下

### (1) 出穂後の積算気温

(8/31までは実測値、それ以降は平年値により算出)

- ・ 積算気温とは、日平均気温を積算したものです。
- ・ 1日でおおよそ25℃積算されます。

表2 積算気温と品種別刈取時期の目安

地点	出穂期	8/31までの積算気温		各積算気温の予想到達日				
		本年実測値	平年値	900℃	950℃	1000℃	1050℃	1200℃
田島	8/1	731	668	9/9	9/11	9/14	9/17	9/26
	8/5	637	576	9/14	9/16	9/19	9/22	10/2
	8/10	512	461	9/21	9/24	9/27	9/30	10/11
南郷	8/1	770	685	9/7	9/9	9/12	9/14	9/22
	8/5	672	590	9/11	9/14	9/17	9/19	9/28
	8/10	538	473	9/19	9/21	9/24	9/27	10/7
只見	8/1	781	699	9/6	9/8	9/11	9/13	9/21
	8/5	680	602	9/11	9/13	9/16	9/19	9/27
	8/10	547	482	9/18	9/20	9/23	9/26	10/6

ひとめぼれ

里山のつぶ  
コシヒカリ

- ・刈取時期の目安は「ひとめぼれ」は950℃、「コシヒカリ」「里山のつぶ」は1000℃です。各ほ場での出穂期を元に判断しましょう。
- ・積算気温1200℃を超過すると、胴割米発生比率が高まります！

## (2) 籾の黄化率

- ・刈取適期は、積算気温だけでなく、必ず穂の黄化率を確認しましょう。
- ・ほ場全体を見渡し平均的な株の籾の黄化程度を観察します。
- ・穂の85～90%の籾が黄化した頃が刈取の適期です。  
(1穂に、淡緑色籾が5～6粒残っている頃)
- ・刈り遅れると胴割米などが多くなり、玄米品質が低下するので注意しましょう。



## 4 美味しい米の総仕上げ

- 【刈取】
- ①概ね10時～16時に行います  
(葉がぬれていると収穫ロスが多くなります)。
  - ②雑草等の夾雑物が混ざりやすくなるため深こぎは控えましょう。
  - ③カビ発生など劣化につながるので張り込み作業は速やかに行いましょう。

- 【乾燥】
- ①水分の減少率が毎時0.8%以内となるように乾燥させ、仕上げ水分は15%が目標です！
  - ②急激な乾燥は胴割米の原因になります。
  - ③高水分の籾は二段乾燥を行い、乾燥ムラを防止してください。

### 二段乾燥の方法

水分18%で一旦停止し、通風循環等で水分ムラを解消します。その後仕上げ乾燥を行います。

- 【籾摺り】
- ①籾摺りは籾温度が常温まで下がってから行いましょう。
  - ②籾摺り時の水分は14～16%で行ってください。
  - ③脱ぶ率は80%を目安に実施してください。

- 【調製】
- ① 流量は機械の能力の70%で実施しましょう。  
※流量が多いとくず米の混入により等級が下がります。
  - ② 網目は1.9mm(サイズLL)を使用します。
  - ③ 斑点米カメムシ類による被害があった場合は色彩選別機を利用し、玄米の品質維持に努めましょう。

次のページにお知らせが続きます。

## 秋の農作業安全運動重点推進期間（9月1日～10月31日）

秋はトラクターを利用する機会が多くなり、農作業事故が発生しやすくなります！次のポイントを守り、安全・安心な農作業を実践しましょう！

- ①作業前における機械の点検・整備および周辺環境の確認はしっかり行いましょう！
- ②可倒式安全フレームは運転時には必ず立てて使用しましょう！
- ③シートベルトは必ず締めましょう！
- ④作業時以外は左右独立ブレーキを連結しましょう！
- ⑤機械点検・清掃時はエンジンを止めましょう！

また、コンバイン作業での転落・横転や整備中の事故、手こぎでの巻き込まれに注意しましょう！

## 令和5年産米モニタリング検査について

以下の旧町村ごとに、1か所（1名の生産者）から玄米のサンプルを採取し検査します。

**下郷町**：旧檜原町、旧旭田村、旧江川村

**只見町**：旧伊北村、旧明和村、旧朝日村

**南会津町**：旧田島町、旧桧沢村、旧荒海村、旧舘岩村、旧伊南村、旧大川村、  
旧大宮村、旧富田村

- 検査結果が公表されるまで、出荷・販売（無償譲渡を含む）を控えてください。
- 出荷・販売に支障が出ないように、米の収穫が早い生産者から検査サンプルを採取します。生産者及び米集荷販売業者の皆様には御理解と御協力をお願いします。