

令和6年 稲作情報 vol.6

※この資料は、県ホームページでも公開しています。

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



南会津農林事務所農業振興普及部	Tel 0241-62-5262
南郷普及所	Tel 0241-72-2243
J A会津よつば田島営農経済センター	Tel 0241-63-1172
南郷営農経済センター	Tel 0241-72-2554
下郷資材センター	Tel 0241-69-1088
只見資材センター	Tel 0241-84-2214

チェックポイント

刈取適期が早まります。適切な収穫・乾燥調製作業により米の品質を確保しましょう。

- 1 落水は出穂後30日以降に行いましょう。
- 2 出穂後の積算気温や籾の黄化程度から刈取適期を見極め、刈遅れを防ぎましょう。
- 3 乾燥調製作業のポイントを抑え、おいしい米に仕上げましょう。

1 生育状況

本年は生育が前進傾向にあります。今後も高い気温で推移することが予測されるため、収穫適期も早まると予想されます。

(1) 生育情報（右表）

出穂期は平年並～やや早くなりました。これまでの気象経過や今後の気象予測から、収穫期が平年より前進すると思われる。

表 作柄判定ほの生育ステージ

品種名（場所）	幼穂形成期	出穂期
ひとめぼれ（南会津町）	7/8（-4）	7/31（-7）
里山のつぶ（下郷町）	7/9（-1）	8/6（±0）
コシヒカリ（只見町）	7/13（-4）	8/6（-4）

※ 括弧内は平年値（直近5か年の平均値）との比較

(2) 気温経過（右図）

8月の気温は平年に比べて高く推移しました。

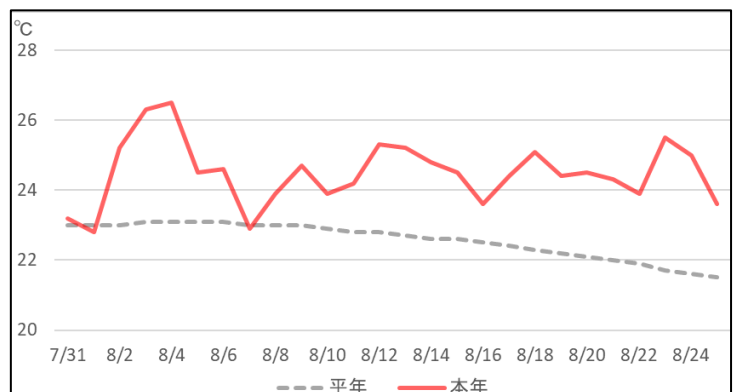


図 日平均気温（田島）(7/31～8/24)

(3) 今後の気象情報（気象庁1か月予報（8/22発表）から抜粋要約）

向こう1か月（8/24～9/23）の気温は高いでしょう。特に、期間の前半はかなり高くなる見込みです。降水量は多く、日照時間は平年並か少ない見込みです。

2 水管理について

落水は出穂後 30 日以降を目安に行いましょう。

- ・ 水稻では、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・品質の低下に繋がります。

3 適期刈取について

出穂後の積算気温から刈取時期の目安を立て、籾の黄化率から実際の刈取期を判断しましょう。
今年は生育が前進していますので、早めの準備を心がけましょう。

(1) 出穂後の積算気温と収穫適期

出穂後の積算気温を元に収穫適期を予測しましょう。積算気温が 1200℃ を超えると急激に胴割粒が発生し、落等の原因になります。食味も低下しますので、注意しましょう。

表 積算気温の判断表

最寄りのアメダス地点や作付品種の出穂期から刈取適期を予測しましょう。

アメダス地点	出穂期	積算気温ごとの予測到達日				
		900℃	950℃	1000℃	1050℃	1200℃ (品質低下の目安)
田島	7/25	9/1	9/3	9/6	9/8	9/16
	8/1	9/9	9/12	9/15	9/17	9/27
	8/5	9/15	9/18	9/20	9/24	10/3
	8/10	9/22	9/25	9/28	10/1	10/12
南郷	7/25	8/31	9/2	9/5	9/7	9/15
	8/1	9/8	9/11	9/13	9/16	9/24
	8/5	9/14	9/16	9/19	9/22	10/1
	8/10	9/20	9/23	9/26	9/29	10/9
只見	7/25	8/30	9/2	9/4	9/6	9/14
	8/1	9/8	9/10	9/12	9/15	9/23
	8/5	9/13	9/15	9/18	9/21	9/29
	8/10	9/19	9/22	9/25	9/28	10/7

※ 8/25 までは気象庁発表の本年平均気温から、8/26 以降は年平均気温から積算気温を算出。

表 作柄判定ほの刈取時期目安 (例)

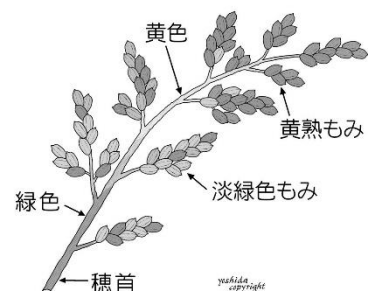
品種名 (場所)	出穂期	刈取時期の目安となる積算気温	刈取適期 (予測)	刈取晩限 (予測) ※積算気温 1200℃
ひとめぼれ (南会津町)	7/31	950℃	9/11	9/25
里山のつぶ (下郷町)	8/6	1000℃	9/22	10/5
コシヒカリ (只見町)	8/6	1000℃	9/19	10/1

※ 8/25 までは気象庁発表の本年平均気温から、8/26 以降は年平均気温から積算気温を算出。

(2) 籾の黄化率

積算気温から刈取適期を予測したら、籾の黄化率をもとに実際の刈取時期を判断しましょう。穂についた籾のうち 80~90% 黄化した頃が刈取の目安です。

※ 穂いもちが発生した場合は、稔実籾数が少なくなり登熟が早まるため、刈り遅れないようにします。



4 乾燥・調製について

(1) 乾燥

収穫期の粳には25%前後の水分が含まれていますが、これを15%程度まで低下させます。乾燥作業のポイントは乾燥温度、乾燥速度、仕上げ水分の3点です。

- ・ 高温による乾燥は食味を低下させます。粳水分25%の場合、送風温度40℃以下が大まかな目安です。高水分の粳は二段乾燥を行い、乾燥ムラを防止してください。

※ 二段乾燥

粳水分18%で一旦乾燥を停止し粳を休ませ、その後仕上げ乾燥を行う方法。

- ・ 乾燥速度（乾減率）は毎時0.8%を目安とし、仕上げ水分15%を目標としましょう。急激な乾燥は胴割米発生の原因となります。

(2) 調製

- ・ 肌ずれを防ぐため、粳が常温になってから粳摺りを行いましょう。脱ぶ率の目安は80～85%です。
- ・ 選別作業では、流量は機械能力の70%としましょう。流量が多いとくず米が混入しやすくなります。
- ・ 網目は1.9mm（サイズLL）を使用します。
- ・ 斑点米カメムシ類による被害粒が見られる場合は色彩選別機を使用し、玄米品質の確保に努めましょう。

米のモニタリング検査について

令和6年産米のモニタリング検査を実施します。

- ・ 各町ごとに3点の玄米サンプルを採取し、検査を行います。
- ・ 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、米の収穫が早い生産者から検査サンプルを採取します。生産者や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。

農作業事故、熱中症に気をつけましょう。

秋の農作業安全運動 重点推進期間 9/1～10/31
熱中症対策強化期間 5/1～9/30



チラシ（県HP）