

稲作だより

～第10号 適期刈取り 編～

村山・東根版

1. 現在の生育状況～出穂は早く、登熟は“順調”

◎全般に、穂数、籾数ともに平年並～やや多い傾向にあります。

◎管内の出穂盛期は平年より2日程度早く、はえぬき 8月4日頃、つや姫 8月9日頃でした。

◎8月上旬までの日照、気温に恵まれ、登熟は順調に進んでいます。

生育診断圃の生育と登熟歩合

地域 品種	年次	出穂期 (月/日)	止葉 (枚)	穂数 (本/㎡)	一穂籾数 (粒/本)	総籾数 (百粒/㎡)	葉色 (SPAD)	登熟歩合 (%)	千籾重 (g)	備考
村山市白鳥 はえぬき	R3	8/7	13.5	517	70.4	364	29.7	17.8	15.3	積算気温538℃
	R2	8/6	12.3	627	66.0	414	34.7	45.6	20.3	積算気温626℃
	平年	8/6	12.7	524	67.0	351	32.6	42.1	19.2	
	平年比	1	0.8	99	105	104	-2.9	-24.3	-3.9	
村山市河島 つや姫	R3	8/8	13.0	504	61.9	312	31.4	8.6	15.6	積算気温511℃
	R2	8/11	12.6	408	59.8	244	33.2	32.5	18.2	積算気温502℃
	平年	8/10	12.5	482	68.0	327	31.7	29.5	16.9	
	平年比	-2	0.5	105	91	95	-0.3	-20.9	-1.3	
村山市白鳥 雪若丸	R3	8/2	12.6	630	60.0	378	36.0	41.1	19.0	積算気温681℃
	R2	8/4	12.3	612	50.7	310	37.2	56.8	22.3	積算気温680℃
	指標	8/2	13.0	560	54.0	300	36.0	-	-	
	指標比	0	-0.4	113	111	126	0.0	-	-	

※葉色は穂揃期調査の値

2. 品質確保のため、最後の水管理

・早期落水は品質低下のもと。完全落水は、出穂30日後を目安としましょう

※粘質土壌で乾きにくい田では出穂後25日、砂質系土壌では35日後に落水

・早生(ヒメノモチ、あきたこまち等)など登熟が進んでいる圃場では、土壌の乾き具合(しまり程度)に注意し、収穫作業に支障をきたさないように落水し、地耐力を確保しましょう

3. 適期内刈取を徹底 ーかならず、圃場で登熟状況を確認！ー

(1)出穂期は平年より2日早く、刈取り時期も例年より早まっています。

(2)刈り遅れると胴割粒や茶米が急増するなどし、品質低下が心配されます。

(3)「はえぬき」は、適期刈取りの積算気温の目安が 50℃前倒しになり、900～1,150℃付近となります。刈遅れに注意しましょう。

積算気温からみた刈取り時期の目安

【村山・東根】

品種名	平坦部		中山間～山間部		青籾歩合	積算温度の目安
	出穂期	刈取適期	出穂期	刈取適期		
ヒメノモチ	7月26日	9月3日～9月7日	7月28日	9月7日～9月10日	15%	950℃～1050℃
あきたこまち	7月27日	9月5日～9月10日	7月29日	9月8日～9月14日	15%	950℃～1100℃
ひとめぼれ	8月1日	9月10日～9月17日	8月3日	9月14日～9月21日	15%	950℃～1100℃
はえぬき	8月3日	9月11日～9月22日	8月5日	9月17日～9月30日	20%	900℃～1150℃
山形95号	8月2日	9月12日～9月24日	8月4日	9月15日～9月28日	20%	950℃～1200℃
雪若丸	8月2日	9月12日～9月24日			20%	950℃～1200℃
つや姫	8月8日	9月23日～10月4日			15%	1000℃～1200℃
コシヒカリ	8月8日	9月23日～10月4日			15%	1000℃～1200℃

※ 村山アメダスの平均気温による。8月29日まで本年値、以降は平年値を使用した。

中山間～山間部は、アメダス地点から離れていることから、積算気温の目安より1日遅らせている。

※ 記載の出穂期はピーク時で、実際は期間に幅があり、刈取適期はこれより前後する。

※ 平坦部のはえぬきは高温登熟となるため、刈取り適期を50℃前倒しとしている。

(4) 出穂後 10 日間の気温が高く、胴割れ粒の発生が懸念されます。早期落水せず、適期刈取りを徹底し、適正な乾燥調整を行いましょう。

刈取り前に確認を！

① 青籾歩合 15～20%

※ 青籾歩合:1穂の籾のうち緑色のまま(黄化していない)の籾数の割合

注意

今年は、葉や枝梗の黄化が遅い傾向にあります。葉や枝梗が青くても籾は黄化しているので、刈遅れのないようにしましょ



◎倒伏や病害虫(いもち病、稲こうじ病、斑点米カメムシ類)により品質低下の恐れがある場合は、別刈りを徹底しましょ

4. 品質・食味を重視した、乾燥調製

・高水分のまま放置すると着色粒(ヤケ米)の原因となります。刈取り後はできるだけ早く乾燥機に張り込み、乾燥開始まで常温で通風しましょ

★刈り遅れでは“胴割粒”が心配されます。乾燥温度を上げ過ぎないように注意しましょ

乾燥に必要な籾の性状と乾燥法

籾の性状	注意事項	乾燥方法
高水分籾 (青籾多い、 倒伏した田)	水分ムラ 無理な乾燥による品質低下	粒間水分差を縮めるため初期に通風乾燥を実施 2段階乾燥の実施(1次乾燥は17%まで。穀温を下げてから仕上げ乾燥)
立毛胴割れ	乾燥中の胴割れの増加	通常の送風温度より5～10℃低めとし、毎時乾減率を0.6%以下とする

・籾すりは、必ず、試しずりを行い、脱ぶ率が80～85%となるように、ロール幅を調整しましょ
また、籾混入や胴割れ、肌ずれにも注意が必要で

★コンタミ(品種の混入)防止を徹底しましょ。産地の信頼のためにも重要で

・異物、異品種の混入には細心の注意を払い、品種が切り替わる際には、コンバインや乾燥調製機械などの清掃を徹底しましょ
・調製後の袋詰めの際にも、品種を確認し、間違いのないように注意しましょ

◎ **秋の農作業事故防止運動展開中 (9月1日～10月31日)**

刈払い機、コンバイン等の点検は、必ずエンジンを停止してから！
コンバインでの田んぼへの進入、退出時は特に注意しましょ！