

おきたま米づくり情報 No.12

「はえぬき」「雪若丸」は刈取適期の晩限近い！ 「つや姫」は刈取スタート！

1 登熟は平年よりも早まっています！

9月以降も真夏日が続き、昼夜の気温差が大きくなっているため、青籾歩合や籾水分が急速に低下してきており、急激に籾の黄化が進んでいます。速やかに圃場を見回って、青籾歩合や籾水分を確認し、刈取適期内でも早めに刈取作業に入りましょう。

2 刈遅れは厳禁！丁寧な乾燥・調製を！

出穂後の積算気温を目安とし、品種、ほ場ごとに青籾歩合（「はえぬき」「雪若丸」は20%以下、「つや姫」は15%以下）を見極め、速やかに刈取を始めましょう。
※枝梗の枯れ・籾水分低下（25%以下）を待っていると、想定している以上に登熟が進み、刈遅れとなります。「籾の黄化程度」を優先して判断しましょう。

刈遅れは、胴割粒・茶米増加の危険大！

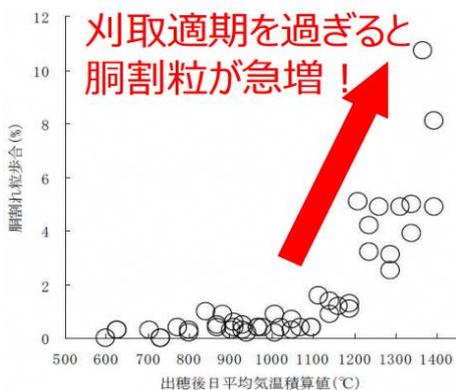


図1 「つや姫」の胴割粒歩合の推移
(H22、農総研セ m²籾数2.8~3.5 万粒)



図2 左：胴割粒 右：茶米（農林水産省HP）

**8/3 出穂の「はえぬき」「雪若丸」は9/17までに
8/8 出穂の「つや姫」は9/24までに刈り終えましょう！**

適正な乾燥・調製で高品質米の最終仕上げ！

- 収穫時の籾水分が低い場合は、乾燥機の送風温度に注意が必要です。場合によっては、日中の加温乾燥は避けて通風乾燥を行い、過乾燥にならないようにしましょう。また、二段乾燥を行うなど、ゆっくり、丁寧に乾燥しましょう。
- 良質米生産のため1.90 mm（LL）以上、「雪若丸」は1.95 mmの網目で調製を！
- 着色粒や白未熟粒が見える場合は、色彩選別機を有効活用し、全量1等米に仕上げましょう。

STOP！農作業事故！ ～秋季農作業事故防止強化期間中～