

稲作情報 10号

令和3年8月27日
JA新みやぎ 栗っこ地区本部

～～収穫作業の準備を進め、適期刈取りで高品質・良食味米生産に努めましょう！～～

1. 水稻の出穂状況と収穫時期の予想

5月前半に田植えをした水田では7月22日頃から走り穂が確認され、過去に例を見ないほどの早い出穂となりました。6月から7月の生育期にかけて気温が高く推移したことと、梅雨明け後の高温経過が稲の生育・出穂を早めたものと考えられます。

水稻生育調査ほ場（ひとめぼれ）の本年の出穂期は7月31日で、前年より7日早く、平年より4日早くなりました。

このため、本年の稲の刈取り適期の到達は9月上旬から中旬頃になることが見込まれます。

出穂時期、品種の早晚性、m²当たり粒数などにより登熟の進展に差が生じますので、水田ごとに籾の黄変程度をよく観察して適期の収穫作業を行いましょう。

◆水稻生育調査ほ場（ひとめぼれ）の出穂状況

品種	田植日	出穂始	出穂期	穂揃期
ひとめぼれ	5月18日	7月30日	8月2日	8月5日
	5月11日	7月27日	7月29日	8月1日
本年平均	5月14日	7月28日	7月31日	8月3日
前年値	—	8月3日	8月7日	8月11日
前年差	—	6日早い	7日早い	8日早い
平年値	—	8月1日	8月4日	8月7日
平年差	—	4日早い	4日早い	5日早い

2. 刈取り開始までの準備（異品種・異株・雑草の抜き取りとゴミなどの除去）

①出穂時期が著しく異なる稲の抜き取り。②草丈・葉色・籾色などが明らかに異なり、同一品種と判断できない稲の抜き取り。③ヒエ・クサネム等雑草の抜き取り。④用水路から水田に入り込んだ空き缶などの除去。（異物混入防止）

3. 適期刈取り

適期刈取りは、出穂後日数が早生種で40日から45日、中～晩生種で45日から50日が目安となり、籾の85%から90%が黄変し、穂軸の3分の1程度に緑色が残っている頃となります。

水田ごとに登熟状況を確認し、適期刈取り・適期収納に努めてください。

朝露で稲が濡れている場合は、すぐに収穫を始めずに茎葉が乾いたのを確認してから作業を開始します。なお、降雨時は刈取りを見合わせましょう。

収穫後の籾を長時間放置すると発熱による変質米（堆積ヤケ）が発生し品質が低下しますので、速やかに乾燥機に張り込み、送風を行ってください。また、乾燥機的能力以上の刈取りは、品質事故の原因となりますので、計画的な刈取りと適正な乾燥作業に努めましょう。

カントリーエレベーター等施設を利用される場合も収穫した籾は直ちに搬入してください。

◆適期刈取りの目安

品種	出穂後日数	日平均気温の積算温度
ひとめぼれ・萌えみのり・東北194号	41～50日	940℃～1,100℃
ササニシキ	41～53日	930℃～1,170℃
つや姫	45～50日	1,000℃～1,200℃
コシヒカリ	41～53日	930℃～1,150℃
だて正夢	50日	1,000℃～1,100℃
金のいぶき	50～55日	1,050℃～1,150℃
みやこがねもち	45～50日	950℃～

出穂後の積算気温からみた適期刈取りの目安は、「ひとめぼれ」では940℃～1,100℃となります。出穂期別の積算気温到達予想（裏面記載）を参考に適期刈取りを行いましょう。

積算気温1,100℃超過（刈遅れ）では、品質・食味が確実に低下しますので、適期内であってもできるだけ早い時期に収穫を行ってください。

特に「つや姫」は1,200℃を超過すると茶米（濃い飴色を呈した米）が発生し、著しく品質を損ねますので、適期内での収穫に努めましょう。

◆出穂期別の積算気温到達予想（8月16日現在）※目安※

出穂期 積算気温	7/28	7/30	8/1	8/3	8/5	8/7	8/9	8/11	刈取り 早晚
940℃	9/5	9/7	9/9	9/11	9/14	9/16	9/19	9/22	始期 ↓ 中期 ↓ 終期
980℃	9/6	9/8	9/10	9/13	9/16	9/18	9/21	9/24	
1,000℃	9/7	9/9	9/11	9/14	9/17	9/20	9/23	9/25	
1,050℃	9/9	9/11	9/14	9/16	9/19	9/22	9/25	9/28	
1,100℃	9/11	9/13	9/16	9/19	9/22	9/25	9/28	10/1	
1,150℃	9/14	9/16	9/19	9/21	9/24	9/28	10/1	10/4	

※8/16現在の予想のため今後の平均気温により変動します。登熟状況をよく確認してください。

4. 乾燥作業（適正水分の確保）

過乾燥は量目が減るだけでなく、胴割れ粒が発生し品質・食味低下の大きな原因となります。

高水分は籾摺り調製作業時に肌ずれ米が発生し、商品としての評価や、長期保管による品質の低下を招くこととなりますので、**適正水分14.5%～15.0%の範囲内**で仕上げましょう。

倒伏した稲や未熟粒の多い稲などを機械乾燥する場合は、二段乾燥（籾水分が18%程度になったら火力乾燥を一時中断し、一定時間通風循環後に仕上げ乾燥を行う）を行い、水分ムラや胴割れ粒の発生を防止します。適正な水分測定のためには、玄米の測定サンプルから未熟粒を取り除いて測定します。

5. 調製作業

籾摺り調製作業は肌ずれ防止のため、籾の温度を下げてから作業を行ってください。ロール式籾摺機は籾（品種）に見合った適正なロール間隔に設定してください。

なお、異品種混入防止のため、品種が変わるごとに乾燥機・籾摺り機等すべての機械類の清掃を徹底しましょう。

- ①肌ずれ米の防止・・・米保管時の品質低下の原因となるので適正なロール間隔で調製する。
- ②異物・土砂の混入防止・・・ガラス片、石、金属片の混入防止。クレーム・返品の対象。
- ③異種穀粒の混入防止（もみ・もち米）・・・品種切り替え時にすべての機械類の清掃を徹底する。
- ④ヤケ米・稲こうじの除去・・・倒伏した稲は刈分けを行い、ヤケ米の混入防止を徹底する。
稲こうじは揺動式選別機で確実に除去する。

※近年、籾の混入が多く見られますので、**ゴムロールの点検・調整を適正に行ってください。**

6. 量目の確保

適正な台秤を使用し、適正な量目を確保します。紙袋には皆掛重量30.5kgと表示されていますが、宮城県産米については、**皆掛重量30.6kgを確保**してください。

7. 紙袋の記載

生産者記載欄（年産、銘柄、種類、住所、氏名）は、マジック又はゴム印で鮮明に記載してください。**汚損、油損の紙袋は使用しないでください。**

8. 玄米への被害粒等の混入限度（カルトン一皿）

被害粒等 玄米等級	着色粒の混入	異種穀粒の混入	異物の混入
1等	0.1%（1粒程度）	0.4%（4粒程度）	0.2%（2粒程度）
2等	0.3%（3粒程度）	0.8%（8粒程度）	0.4%（4粒程度）
3等	0.7%（7粒程度）	1.7%（17粒程度）	0.6%（6粒程度）

9. 安全・安心の取り組み（消費者ニーズに応え、信頼される産地の継続のために！）

①栽培履歴簿・GAPチェックシートの提出

米出荷時には栽培履歴簿等が確認済みであることが必須です。**未提出の場合は早急に提出**をお願いします。飼料用米も栽培履歴簿の提出が必要です。

②栽培履歴確認結果（米の買入区分）のお知らせ

栽培履歴簿の確認による米の買入区分の通知は、令和3年9月10日の文書配布にてお知らせしますが、JAからの通知発送以前に、稲刈り・米出荷を予定されている生産者の方につきましては、**最寄りの営農センターにご連絡をお願いいたします。**