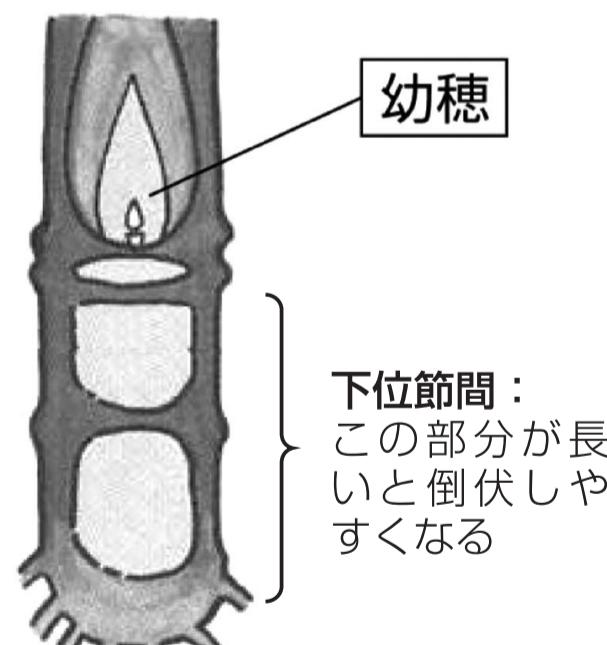


胴割粒・白未熟粒の発生注意!!

平年よりかなり気温の高い日が続いています

胴割粒・白未熟粒を発生させない当面の管理

- ✓ 出穂後は登熟向上を図るため、間断通水（3～4日おきに通水）による**飽水管理を刈り取り3日前まで**行う。特に、出穂後6～20日頃に高温と水分不足が重なると、**白未熟粒・胴割粒の発生を助長する**で通水を徹底する。
- ✓ 6月25日～7月5日頃にかけて地力窒素が多く発現したことから、コシヒカリの下位節間が、長い傾向です。**早期から下葉が枯れ上ると株を支える力が弱くなり、倒伏を助長するため、飽水管理を徹底する。**



今後も高温が続くことが予想されており、斑点米の発生も懸念されます。また、出穂期・収穫期も早まることが予想されるので、刈り取りの準備は早めに行う。

適正な乾燥調製できれいな仕上がりのお米を!!

皆さんが丹精を込めて管理してきたお米も収穫間近。これまでの努力を無駄にしないためにも、適期刈り取り、適正な乾燥調製を行い品質の良いお米を出荷しましょう。

ヤケ米発生防止

✓ 収穫した糀は速やかにライスセンターか乾燥機へ

- ・刈取時の糀水分25%以上では、数時間で糀の変質が始まるので、刈取後4時間以内に乾燥機へ張込み通風する。

胴割粒の発生防止対策

✓ 高温登熟年は黄化率80~85%で収穫

- ・登熟期間が高温で経過すると胴割粒が発生しやすくなるので、黄化率80~85%で刈取する。

✓ 急激な高温乾燥は行わない

- ・高温で登熟したお米は割れやすいので、乾燥中の温度に注意を払い、乾燥中の穀温は35°C以下（外気が高い場合でも40°C以下）、乾減率0.8~1.0%/時間程度で乾燥する。

天候によって乾燥速度が変わるので注意する。

✓ 水分ムラがある場合は2段階乾燥を行う

- ・循環の不均一や乾燥にムラがある場合は、過乾燥となりやすいので、糀水分が18%程度になったら、乾燥機を止め5~8時間おき、その後仕上げ乾燥を行う。

もみ混入、肌ずれによる落等防止

✓ 糀摺り機の点検整備

- ・糀摺り機の使用前には必ずゴムローラを点検し、ロールの隙間も確認する。間隙は、糀厚の1/2を標準とする。（締めすぎると胴割粒、広いともみ混入）

**乾燥調製作業は慎重に！！
急がず、慌てず、余裕をもって**