



能登やさしいこめづくり情報

令和3年9月
能登米振興協議会
能登米生産者協議会
能登南部営農推進協議会
J A 能登わかば

中生収穫編

「適期刈取り」、「適切な乾燥・調製」で品質向上！！

1 生育概況と当面の管理

- ・7月31日に出穂を迎えたコシヒカリでは、刈取り適期は9月8日～14日の予想となっています(8/31時点)。
- ・7月14日の梅雨明け以降、高温となる日が続いていましたが、8月に入り、気温・日照時間ともに例年より低い傾向にあり各地で生育ムラの多いほ場が見られます。ほ場の『**籾黄化率**』(下記参照)を必ず確認した上で、適期収穫に努めてください。
- ・籾の水分量が高い場合、**胴割粒**の発生を防ぐために急激な乾燥や高温乾燥を避けましょう。
- ・当面の管理としては、刈取り直前まで適正な水管理(①乾かさない！ ②ずっと溜めない！ ③早期落水しない！)を継続し登熟の向上に努めましょう。
- ・また、中能登エリアでは、**乾燥・調製の際の「もみ混入」や「肌ずれ」による落等**が目立っています。適切な乾燥・調製を心掛け、品質の向上を目指しましょう。

2 刈取りまでの水管理

- ・登熟期の水管理は、品質や収量向上に最も重要な管理となります。**間断通水**を刈取り直前まで継続しましょう。
- ・ため池など用水不足が懸念される地域では、計画的な水管理に努めましょう。

【間断通水の徹底】

- ★ **乾かさない！** ⇒ 3～5日間隔を目安に通水し、**土壌の飽水状態を保ち**ましょう。
<注意> 日中の気温が30度を超える日が続くときは、できるだけ夕方に通水しましょう。
- ★ **ずっと溜めない！** ⇒ **気温が高い日中の湛水状態**は根の機能を低下させるため、**避け**ましょう。
- ★ **早期落水しない！** ⇒ 早期の落水は未熟粒や胴割粒の発生を助長するため、**収穫直前まで通水**をしましょう。

3 今年の刈取り時期について

今年の刈取り時期の目安(8月31日調査)

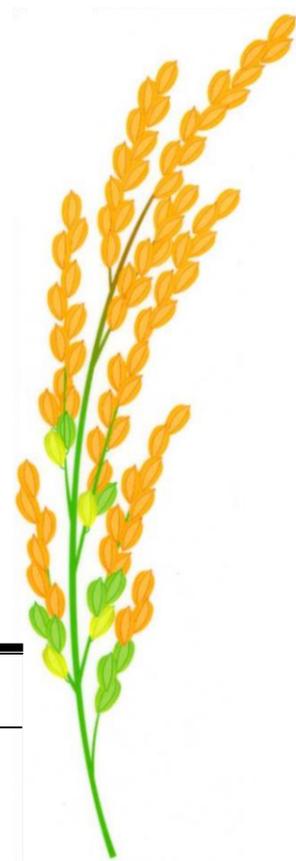
- ・登熟期の気温は平年並で推移していることから、**籾の※黄化率が85%から収穫を開始し**、刈り遅れないよう**黄化率90%までに収穫を終える** ※籾黄化率…1穂の全籾のうち、緑色素が消え黄色く変色した籾の数の割合(右図)

籾黄化率85%の穂のイメージ

- ・下記の**刈取り時期は目安**とし、ほ場の『**籾黄化率**』を**必ず確認した上**で、適期収穫に努めてください。

品 種	出穂期	刈取り時期	籾黄化率	(前年の刈取り時期)
コシヒカリ	7月31日	9月8日～14日 【山間地+3日】	85～90%	9月5日～11日 【山間地+3日】

[注意] 刈取り時期は、出穂期や田植え時期、ほ場や生育条件、天候によって前後し上記の刈取り時期より早いほ場、遅い圃場が見受けられますので各自で確認し刈取りを行って下さい。



【籾の黄化程度による刈取適期の予測表】 ※気温によって成熟期までの日数は変動します。

籾の黄化程度	30%	40%	50%	60%	70%	85%	90%
成熟期までの日数	18～19日後	15～16日後	13日後	10～11日後	8日後	2～3日後	成熟期



収 穫 適 期 幅

必ず籾の黄化程度を確認し、刈り遅れないよう注意して下さい！

4 刈取り作業～調整作業の注意点

作業のポイント

収穫

(1) 刈取り前に、ほ場内のクサネムを必ず除去しましょう。

- ・次年度の発生予防のため、クサネムは畦畔に放置せず、ほ場外に廃棄してください。
- ・クサネムの種子は、ライスグレーダーで取り除けないため、**異物混入で落等**の原因となります。



クサネム種子
(黒い粒:左)

(2) 早期に倒伏した部分や早期に登熟(ヤケ照り)した部分は、別刈り・別乾燥で調製しましょう。

- ・早期に倒伏した部分は乳白粒等の未熟粒が発生しやすく、水不足等で早期に登熟(ヤケ照り)した部分は、胴割粒、未熟粒、着色粒が発生しやすくなります。

(3) 刈り取った籾は、速やかに乾燥機に張り込みましょう。

- ・刈取りから**4時間以内に乾燥機へ張込み、通風**しておくことで、ヤケ米(菌の侵入を受けて着色した米)の発生を防止することができます。
- ・水分が高い籾はヤケ米の発生を助長するので、**降雨直後などは無理に収穫を行なわない**ようにしましょう。

乾燥

(1) 急激な乾燥や高温乾燥は避けましょう。

- ・乾燥中の籾の温度は、35～40℃以下で、乾減率0.8～1.0%/時程度とします。 → **胴割粒の発生防止**

(2) 籾水分のムラ、余熟乾燥や戻り乾燥に留意しましょう。(乾燥機の水分計を過信しない)

- ・**籾水分は、14.5～15.0%**になるように仕上げましょう。
- ・籾の水分過多では「肌ずれ」、過乾燥では「胴割粒」が発生しやすくなるので注意しましょう。
- ・**適期に収穫しても籾水分にムラがある場合は、『2段乾燥法』**を用いましょう。

[参考] 2段乾燥法とは……

籾水分を一旦、18%程度で乾燥機を止め、5～8時間おいて調湿した後に、14.5～15.0%に仕上げ乾燥を行う方法のことです。

- ・青米粒の混入割合によって、乾燥機を止める時の水分や停止後の水分変化が違うため、注意しましょう(右の表を参照)。

【乾燥機の停止水分判定表】

100粒中の青米粒	乾燥機を止める玄米水分	乾燥機停止後の水分変化
0～5粒	15.5～15.1%	乾く(下がる)
6～10粒	15.0～14.6%	ほとんど変わらない
11粒以上	14.5%	もどる(上がる)

調製

(1) 事前に籾摺機の点検整備を実施しましょう。

- ・「肌ずれ」、「胴割粒」の発生を抑えるため、籾摺前に**籾水分(14.5～15.0%)**を確認しましょう。
- ・作業開始前だけでなく、**作業中も籾摺りの程度をこまめに確認**しましょう。 → **もみ混入、肌ずれ粒発生防止**
- ・籾が混入している場合は、籾の流入量・ロール間隙・選別機の調整を実施してください。

(2) ロールの間隙は、籾厚の1/2が目安です。

- ・ロールの間隙を締めすぎると「胴割粒」や「肌ずれ」、広いと「もみ混入」が発生しやすくなるので注意しましょう。
- ・ロールが摩耗・劣化している場合は、交換してください。

【着色粒(斑点米、褐色米など)による落等の目安】

- 1等 1,000粒中 1粒まで
- 2等 1,000粒中 3粒まで
- 3等 1,000粒中 7粒まで
- 規格外 1,000粒中 8粒以上混入

着色粒は白いカルトンで確認



【もみ混入による落等の目安】

- 1等 1,000粒中 4粒まで
- 2等 1,000粒中 8粒まで
- 3等 1,000粒中 17粒まで
- 規格外 1,000粒中 18粒以上混入

もみ混入は黒いカルトンで確認



(3) ライスグレーダーの網目のサイズはLL網(1.9mm)を使用し、整粒歩合80%を目指しましょう。

- ・LL網(1.90mm)を使用し、調製は適正流量で整粒歩合の向上を図りましょう。

<1.90mm網の特徴>

- ・未熟粒(青未熟・白未熟)を除去できるため、品質向上につながります。



1.9mm以下の玄米品質は非常に低い

【適期刈取、適正な乾燥調製作業の徹底!!】

- ◎ 胴割粒の発生防止のため、コシヒカリの収穫作業は籾黄化率85%から開始し90%までに!
- ◎ ヤケ米発生防止のため、刈り取った籾は速やかに乾燥機に!!
- ◎ 無理のない乾燥調製作業で、胴割粒、肌ずれ、籾混入の発生防止!!!

【注意!!】カメムシ防除剤としてキラップ粉剤DLやキラップ粒剤、キラップフロアブルを散布した場合は、散布日から14日以降での刈取りを厳守してください(上記の農薬は、使用時期が「収穫14日前まで」と定められています)。