



能登やさしいこめづくり情報

令和7年8月
JA能登わかば
能登南部営農推進協議会

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

- 今後の天候やほ場ごとの田植日などによって、刈取適期が前後します。各自では場の『籾黄化率』や『籾水分』（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。

営農情報をLINEで迅速に！
このQRコードから友達登録。
営農情報が迅速に届きます。



2 刈取りまでの水管理

【間断通水の徹底】

- ポイント① 乾かさない！** ⇒ 3～5日間隔を目安に通水し、土壤の飽水状態を保ちましょう。
＜注意＞なるべく気温の低い夕方に通水しましょう。
- ポイント② 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。
- ポイント③ 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 刈取り適期の目安 **【ポイント 籾黄化率や籾水分を確認し、刈取遅れはしない！】**

- 平年より高い気温で推移しており、高温登熟年（出穂以降、高温で経過）となる可能性が高いです。
- 高温登熟年は、籾の黄化が早くなるため刈取り適期が短く、刈り遅れると「胴割粒」や「着色米」が発生しやすくなります。

【注意！！】 カメムシ防除剤を散布した場合は、剤ごとに規定の散布日から収穫前日数を確認、厳守してください。

【高温登熟年の刈取目安】

籾黄化率	30%	40%	50%	60%	70%	80%	85%
刈取り適期	16～17日 後	13～14日 後	10～11日 後	7～8日 後	4～5日 後	1～2日 後	適期
籾水分	(36.0%)	(33.0%)	(30.5%)	28.0%	26.5%	25.0%	23.5%

高温登熟年は籾の黄化が一気に進む

収穫期間

【管内中生品種の刈取り適期の目安】

品 種	出穂期	刈取り適期	（前年の刈取り時期）
コシヒカリ	7月28日～ 8月8日頃	9月6日～12日頃 （籾黄化率 80～85%） ※早いほ場は9月4日～	9月4日～

籾黄化率80%の
穂のイメージ



刈取り適期は、本年、ほ場によりばらつきが大きいです。

上記の刈取り時期は目安とし、『籾黄化率』や『籾水分』を確認した上で、適期収穫に努めてください。

※ 稲わらやもみ殻等の有機物は環境に配慮して焼却せず、水田に全量すき込み、次年産に向けた土づくりに生かしましょう

～農作業中の熱中症に気を付けましょう～

暑さに慣れていないと熱中症になる危険性が高まります。
こまめな水分補給・休憩や通気性の良い衣服の着用など、対策を行い、日中の暑さに備えましょう！



4 刈取り作業～調製作業の注意点

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。 ・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、<u>異物混入で落等</u>の原因となります。  (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。 ・胴割粒、未熟粒、着色粒が発生しやすくなります。 (3) 刈取った粳は、速やかに乾燥機に張り込みましょう。 ・刈取りから <u>4 時間以内に乾燥機へ張込み、通風</u>しておくことで、ヤケ米(菌の侵入で着色した米)の発生を防止することができます。																
	乾燥	(1) 急激な乾燥や高温乾燥は避けましょう。 ・乾燥中の粳の温度は、35～40℃以下で、乾減率0.8～1.0%/時程度とします。 → <u>胴割粒の発生防止</u> (2) 粳水分のムラ、余熟乾燥や戻り乾燥に留意しましょう。(乾燥機的水分計を過信しない) ・<u>粳水分は、14.5～15.0%</u>になるように仕上げましょう。 ・粳の水分過多では「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。 ・<u>適期に収穫しても粳水分にムラがある場合は、『2段乾燥法』を用いましょう。</u> [参考] 2 段乾燥法とは…… 〔粳水分を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〕 ※青米粒の混入割合によって水分変化が異なるため、注意しましょう(右の表を参照)。 <table><tr><th colspan="3">【乾燥機の停止水分判定表】</th></tr><tr><th>100粒中の青米粒</th><th>乾燥機を止める玄米水分</th><th>乾燥機停止後の水分変化</th></tr><tr><td>0～5粒</td><td>15. 5～15. 1%</td><td>乾く(下がる)</td></tr><tr><td>6～10粒</td><td>15. 0～14. 6%</td><td>ほとんど変わらない</td></tr><tr><td>11粒以上</td><td>14. 5%</td><td>もどる(上がる)</td></tr></table>	【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)
		【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) 事前に粳摺機の点検整備を実施しましょう。 ・作業開始前だけでなく、<u>作業中も粳摺りの程度をこまめに確認</u>しましょう。 → <u>もみ混入、肌ずれ粒発生防止</u> (2) ロールの間隙は、粳厚の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。また、ロールが消耗していないか確認しましょう(もみ混入・胴割粒)。 【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)  【異種穀粒 (もみ・麦等) 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・麦の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. 9mm 以下の玄米品質は非常に低い																