

一等米への近道はこまめな水管理！

～収穫適期を逃さず、高品質な「あがの米」を～

1. 北陸地方1ヶ月予報 (平成29年8月10日 新潟地方気象台発表)

8月19日～8月25日	高気圧に覆われて、平年と同様に晴れの日が多いでしょう 【気温：平年比高い確率40%】
8月26日～9月8日	高気圧に覆われて、平年と同様に晴れの日が多いでしょう 【気温：平年比高い確率50%】

2. 今後のポイント

(1) 水管理 ～出穂後25日間まで、イネに十分な水を与える水管理を！～

- 出穂後25日間は湛水管理を徹底しましょう！
 - ★出穂後も高温で推移しています。品質低下を招かないよう、水管理を徹底しましょう！
 - ★下葉の枯れ上がりや稲の老化を防止します → 除青未熟粒・青未熟粒の減少により品質向上！
 - ★フェーン（異常高温・乾燥状態）時でも、常時水が確保されていると、迅速に深水管理へ移行できます！
- フェーンが予想される場合は、あらかじめ深水管理を行い、稲体を異常高温・強風から保護しましょう。

【フェーンによる被害】

時期	出穂期～傾穂期	登熟中期～後期
被害	白穂（不稔）・乳心白粒発生	下葉枯上がり（倒伏）・着色粒・千粒重低下

【水の効率利用 ～限りある用水を効率よく使う為に～】

かけ流し等のムダ水は厳禁です！水尻を確認し、「出穂後25日」の水管理を徹底しよう！

- 早期落水はもちろんのこと、湛水管理終了後に急に落水すると下葉の枯れ上がりを助長し倒伏しやすくなります。湛水管理が終了したら徐々に浅水とし、出穂後30日を目安に完全落水とします。（右上表参照）

(2) 適期収穫

出穂期は、近年（H19～H28の平均）に比べて早生品種はやや遅く、コシヒカりは平年並みとなりました。なお、早刈りすると青未熟粒の混入が多くなって品質低下を招きます。必ず籾の黄化率が90%になってから刈取りをはじめましょう。（収穫作業に際しては、これまで以上に水稻の生育にあわせて綿密に作業計画及び作業体制を整え、適期作業に努めましょう！）

- 立毛籾水分が23%以下になり、その後も高温乾燥が続く場合は、胴割粒が発生しやすくなります。刈遅れないよう計画的に作業をしましょう。特に酒米は、粒が大きく胴割れが発生しやすいため、ほ場毎に確認を行い、刈遅れないよう注意してください。

- 近年、クサネム種子の混入による格落ち（異物混入）が見られるので、必ず収穫前に抜き取りを行いましょう。また、倒伏して穂発芽の発生が懸念されるほ場では、早めに収穫してください。

「火煙」で地域住民が困っています！

稲ワラは焼かずに土壌に還元しましょう！！

「もみがら」は土づくりの有用資源です。

田んぼに戻してふかふかの土壌を目指しましょう！！

【阿賀野市における主要品種の収穫適期の目安】

連休田植えの場合

品種名	出穂期	積算温度(℃)	収穫適期	(参考) 湛水管理終了期	(参考) 完全落水期
ひとめぼれ	7月28日	975	9月5日	8月22日	8月27日
こしいぶき	7月27日	975	9月4日	8月21日	8月26日
コシヒカリ	8月5日	1,000	9月15日	8月30日	9月4日
わたぼうし	7月25日	975	9月2日	8月19日	8月24日
こがねもち	8月1日	1,000	9月10日	8月26日	8月31日
五百万石	7月26日	975	9月3日	8月20日	8月25日
新潟次郎	7月24日	1,050	9月4日	8月18日	8月23日

注1) 8月15日までは本年気温、以降は平年値で積算。今後の気象条件により変動する。

注2) 出穂期は地域により2～3日前後があるので、自分の地域の出穂期に合わせる。

※上記表はあくまでも「目安」です！**収穫前に必ず籾の黄化程度を確認すること！**

注3) 新潟次郎の積算温度が高い理由は、登熟を高めて圃場で良く乾燥させるためです。

※飼料用米においては、胴割れは格落ち理由になりません。より多くの収穫量を目指しましょう！

(3) 適正な乾燥 ～穂揃いの悪い圃場は特に念入りに対応しよう！～

- 食味低下や胴割粒の発生防止のため、張り込み時の水分に応じた温度設定をしてください。

張り込み時籾水分	28%以上	24%以下	18%以下
乾燥温度	40℃以下	50℃以下	【昼間は循環通風】水分ムラ解消後の夜間頃から乾燥温度を低めに設定して本格乾燥

- 刈取時の条件に合わせた、適切な乾燥を行いましょう。

刈取・乾燥時の条件	注意点	対策
刈遅れ又は乾燥した日が続いた	立毛胴割れの発生が多くなるので、通常温度で乾燥しない。	乾燥速度を毎時0.5%以下まで送風温度を低く設定する。
フェーン時に収穫した	収穫時の籾水分が低く、かつバラツキも多いので、時間をおいて乾燥する。	張り込み時に軽めに通風し、半日程度貯留してから加熱乾燥を行う。
乾燥時にフェーンであった	乾燥機の設定以上に、乾燥速度が速まる可能性がある。	日中は加熱乾燥を避け、常温で通風し胴割粒の発生をおさえる。
倒伏したほ場で収穫し、水分が高い	水分のバラツキがあり、乾燥時に胴割れが発生する。	水分を18%～20%まで乾燥し、一旦止めて半日ほど通風する。

- 仕上げ水分は15.0%に！（自動水分計が17%以下になったら15～20分間隔でサンプリングし、玄米の温度を下げてから水分計で測定する。※青米や屑米の混入が多くなると、自動水分計の精度が低くなるので、必ず整粒をサンプリングして仕上げ水分を確認する。）

(4) ていねいな調製 ～ふるい目は1.85mm以上！1等米へ総仕上げ！～

- 籾すりは、籾の温度が常温近くまで下がってから行って下さい。（肌ずれ防止）
- 阿賀野市では毎年もみ混入による格落ちが多く発生しています。脱ぶ率が80～85%になるようロール間隔を調整し、籾、肌ずれ米や碎米の混入を防止しましょう（ゴムロール間隔の基準：0.8～1.2mm）
- 米選機のふるい目は1.85mm（五百万石は2.0mm）以上を使用し、流量調節を適正にして屑米を完全に除去し、整粒歩合85%以上に仕上げます。

(5) その他 ～コンタミ防止を心がけよう！～

- 異品種の混入を避けるため、コンバイン、乾燥機、調製機等はきちんと清掃しましょう。
- 出荷玄米に異物（石やガラス破片等）が混入しないよう、作業場や乾燥調製機の清掃を十分に行いましょう。
- 始業前の機械点検を必ず実施するなど、農作業事故を防止し、安全な農作業に努めましょう。

