# 阿賀野市農業技術情報

平成29年8月号

# 阿賀野市農業振興協議会

一等米への近道はこまめな水管理!

# ~収穫適期を逃さず、髙品質な「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)・着色籾・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、コシヒカリ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、これまで以上に水稲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。

「火を」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

•	(P) (  1 = 00 17 0 <b>-</b> 2	1 HA IT PA INC.	~	ACTION DIE		
	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	9 7 5	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	9 7 5	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こと。

※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	2 4 %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	立毛胴割れの発生が多くなるので、通常	乾燥速度を毎時 0.5%以下まで送風温度
日が続いた	温度で乾燥しない。	を低く設定する。
フェーン時に収穫し	収穫時の籾水分が低く、かつバラツキも	張り込み時に軽めに通風し、半日程度貯
た	多いので、時間をおいて乾燥する。	留してから加熱乾燥を行う。
乾燥時にフェーンで	乾燥機の設定以上に、乾燥速度が速まる	日中は加熱乾燥を避け、常温で通風し胴
あった	可能性がある。	割粒の発生をおさえる。
倒伏したほ場で収穫	水分のバラツキがあり、乾燥時に胴割れ	水分を18%~20%まで乾燥し、一旦
し、水分が高い	が発生する。	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**ぷ率が80~85%**になるようロール間隔を調整し、籾、肌ずれ米や砕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。

阿賀野市農業振興協議会 気象データ: 秋葉区新津

	1	エガモア・トルバキ																					気急	象データ	7:秋葉	<u></u> 丛新津											
品種	品種						五百万石・こしいぶき									こがねもち								コシヒカリ													
HI 12					新潟次	郎・わた	たぼうし	/					ひとる	めぼれ													コシし	ヒカリ									
収穫適期	7/17	7/18	7/19	7/20	7/21	7/22	7/23		7/25 わたぼうし	7/26			7/29	7/30		8/1 こがねもち	8/2	8/3	8/4	8/5 コシヒカリ	8/6	8/7	8/8	8/9	8/10	8/11	8/12	8/13	8/14	8/15	8/16	8/17	8/18	8/19	8/20		
8/17 木																					Г																
8/18 金																						< <b>1</b>	<b>漬算</b> 温月	ぎによっ	る収穫	開始の	めやす	<del>-</del> >									
8/19 土																i I						` 1.	<b>M</b> 77 IIII/	2100		M117H ->	• > ( )	•									
8/20 日	878										→□早:	生の出穂 5~1,075	!期を想! ℃ 濃!	定い色		中生	Eの出穂類 00~1.10	期を想定 00℃ 濃	い色	$\Rightarrow$	+		975℃.	…五百	万石、	わたぼ	うし、	こしい	いぶき、	、ひと	めぼれ	,					
8/21 月	904	881														] [ <u>-,</u>				1		1,	$000_{\circ}\!\text{C}\cdot$	…こがね	ねもち	、コシ	ヒカリ	、越沙	炎麗								
8/22 火 8/23 水	929	906	881													! !								_						a low XII							
8/23 水 8/24 木	954 979	931 956	906 931	879 903												i i						※積算 を代用	温度は I	8月15	日まで	本年値	を用い	、それ	ル以降の	は新津	の半年	値(18	80-16)	'∥ ∣			
8/25 金	1,004	981	955	928	899											Ī I								、出穂	期の習	翌日から	っ収穫類	期当日	を含む	期間の	)平均気	気温の 真温の 真温の 真温の 真温の 真	単純積質	算			
8/26 土	1,029	1,005	980	953	924	896										<u> </u>					※積算気温は、出穂期の翌日から収穫期当日を含む期間の平均気温の単純積算 を示す																
8/27 目	1,053	1,030	1,005	977	948	920	896									! !																					
8/28 月	1,078	1,054	1,029	1,002	973	945	921	897								! !					L																
8/29 火	1, 103	1,079	1,054	1,027	998	970	946	922	899							i i																					
8/30 水	1, 127	1, 104	1,079	1,052	1,022	994	971	947	923	899						i i																					
8/31 木	1, 152	1, 129	1, 103	1,076	1, 047	1,019	995	971	948	923	898					! !						<注	意>今	後の天	候によ	って登	熟の進	進みが変	変わる	場合が	あるの	で注意	まする。				
9/01 金 9/02 十		1, 153	1, 128		1, 071			996	972	948	922	896				<u> </u>							<b>—</b> > = > :	\	- 87	3 S & .			# I I H - A - A		_						
9/02 上 9/03 日			1, 152	1, 125 1, 149	'		1, 044 1, 068	'	997	972	947 971	921 945	895 919	893		i i							気温か														
9/04 月				1, 173			1,000			1, 020	995	969	943	917	890	866						O	メバ価い	1F7 / /	니 있었	<i>ア</i> シょ (	<b>,</b> · →	4人75	是为了\\	て足れしる	a)						
9/05 火				1,110	1, 167	1, 140				1, 044		992	967	940	914	889	864																				
9/06 水						1, 163				1,067		1, 015	990	964	937	912	888	862					穂期は	阿賀野	市管内	の推定	です。	各地	区の出	穂状況	を確認	図の上沿	5用して				
9/07 木							1, 162	1, 138	1, 114	1,090	1,064	1, 038	1,013	986	960	935	910	885	857			くだ	さい。														
9/08 金								1, 161	1, 138	1, 113	1,088	1,061	1,036	1,010	983	958	934	908	880	852													,				
9/09 土									1, 161	1, 136	1, 111	1,084	1,059	1,033	1,006	981	957	931	903	875	'																
9/10 日										1, 159	1, 133	1, 107		1,055				953	926	898	870	+															
9/11 月 9/12 火											1, 156						1,002		949	921	892	863	852														
9/13 水																	1, 024	1, 020	971 993	943 965	914 936	885 907	875 898	870													
9/14 木												1, 174	· .	'	'		'	1, 020			958	929	921	892													
9/15 金													1, 1, 0	1	'		1	1, 064	j '		980	951	943	914	872												
9/16 土																		1, 085			1,001	972	965	936	893	867											
9/17 目																1, 158	1, 133	1, 107	1,080	1,052	1,023	994	987	958	915	889	864										
9/18 月																1, 180	1, 155	1, 129	1, 102	1,074	1,045	1,016	1,009	980	937	911	886	861									
9/19 火																] [	1, 176	1, 150	1, 123	1,095	1,066	1, 037	1,030	1,001	958	932	907	883	859								
9/20 水 9/21 木		 【管内 <i>0</i>	世家の	のみた	する。	1										<u> </u> 	1, 197	'					1,052		979	953	928	903	880	856							
9/21 木 9/22 金		もう登録し					うこれで	決まり	!					み込む	لے	į		1, 191	1	1, 136			1,074		999	973 993	948	924	900	876	850						
9/23 土		新発田										登録が	が簡単#	ぎよ!		i I			1, 184	1, 156 1, 175	1, 127	1, 098 1, 117		1,086	1,019	1, 012	968 987	943 963	920 939	896 915	870 889	864					
9/24 日		【登録の				2 TIM P		. , , , ,			žď l				_	] 				1, 195						1,032		983	959	935	909	884	858				
9/25 月			の生育状		早くお	伝えしま	ます。									! !				1, 100	1, 186				1, 078		1, 027	1,003	979	955	929	903	878	852			
9/26 火		2 生育物						えしま	す。					i		! !						1, 176		1, 146		1,071	1,046	1,022	998	974	948	923	897	871			
9/27 水		3 気象性		緊急情	報をお	伝えしる	ます。							!								1, 195	1, 195	1, 166	1, 116	1,090	1,065	1,041	1,017	993	967	942	916	890	864		
9/28 木		<b>【登録方</b> 宛先メール	_	7						[docom	ध्यतः ⊞ 17.					] 								1, 186	1, 135	1, 109	1, 084	1,060	1,036	1,012	986	960	935	909	883		
9/29 金			atama		.@nr^	fnlic	ادادا	a in							<b>-</b>	] [									1, 154	1, 128		1,078			1,005	979	953	927	901		
9/30 土					-	_		5.JP	QR=	コード読						ļ Į									1, 172	1, 146	1, 121		1,073		1,023	998	972	946	920		
10/1     日       10/2     月		件名「 <b>水</b> + + :-(1								1	必要事:	項を記入	して送	信!							+	+			1, 191	1, 165	1, 140					1, 017	991	965	939		
10/2 月		本文に① を記入して			1 ও	甲間	田万									i I										1, 184	1, 159 1, 177	1, 135 1, 153	1, 111 1, 129	1, 087 1, 105		1, 035 1, 054		983	958 976		
10/6 大	-	<u>で 月じ八し(</u>	<u>、                                    </u>	<u> </u>												<u> </u>											1, 177	1, 170		1, 105			1, 028		976		
10/5 木				<u>L</u>												<u> </u> 											1, 100	1, 188		1, 140			1, 043				
		-		-					-											-	-	-	_					,	, 1, 101	., . 10	,	1,000	2,000	2,001	_, /11		