

阿賀野市農業技術情報

NO. 3 令和5年8月号
阿賀野市農業振興協議会

品質低下に赤信号！いつもの管理では間に合わない！

飽水・湛水管理を使い分け、高温に負けない稲に！

1. 北陸地方1ヶ月予報（令和5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80%】
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日以降を落水時期の目安とし、イネに十分な水を与える水管理を！～

- 飽水管理を継続し、出穂後25日以降を落水の目安としましょう！
★出穂後も前例のない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。
- コンバイン収穫に支障がない範囲で、落水時期を遅めとしましょう。
★早期落水は下葉の枯れ上がりや倒伏の発生を助長するため登熟不良により未熟粒等が増加します。
- フェーンやだし風が予想される場合は湛水し稲体を保護しましょう。その後は、飽水管理に戻しましょう。
★高温・乾燥が続く場合は圃場に水を溜めたままにしておく、水温が上昇し根腐れを引き起こす場合があります。

※飽水管理：足跡に水がたまる程度の湿潤状態を保つこと

【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ために～】

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！

(2) 適期収穫

- 出穂期は、平年に比べて早生品種・コシヒカリ共に早くなりました。なお、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、圃場毎に確認を行い、刈遅れないよう注意してください。
- 必ず籾の黄化率が85～90%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！）
 - 高温登熟年（出穂期5～24日後の20日間の平均気温が概ね26℃を超える年）は、刈取りを2日程度早め、刈遅れないようにしましょう。
 - 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圃場では、早めに収穫してください。

「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	落水期の目安
新潟次郎	7月16日	1,050	8月24日	8月10日
五百万石	7月19日	975	8月24日	8月13日
わたぼうし	7月20日	975	8月25日	8月14日
こしいぶき	7月24日	975	8月29日	8月18日
こがねもち	7月28日	1,000	9月4日	8月22日
コシヒカリ	8月3日	1,000	9月12日	8月28日
にじのきらめき	8月4日	1,000	9月13日	8月29日

注1) 収穫適期は、8月9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) 出穂期はほ場により異なるので、各自のほ場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よく乾燥させるため高く設定した。

※飼料用米は、「胴割れ」で格落ちしません。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。

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、水分が高かった	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ください。（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。

