

稲作情報

宮農部米穀課
武石 努



管内のあきたこまちの出穂期は、平年より1日早い8月3日になりました。

8月の気温は、上旬は平年並みで、中旬は高くなりました。日照時間は上旬がかなり少なく、中旬は少なくなりました。また、降水量は平年並みか多く、今年は梅雨明けの発表もありませんでした。圃場ごとの状況を見極め、適期刈取りに努めましょう。

●刈取り適期の目安

あきたこまち等の早生品種は、出穂後日数45日、出穂後の積算気温は、950〜1,050℃を刈取り目安とします。早刈りは青未熟粒混入率が高くなり、刈り遅れは胴割れ粒の発生原因となります。めんこいな・ゆめおぼこ等の中生品種は、出穂後日数50日、出穂後の積算気温は1,050℃程度とし、1,150℃を超えたと胴割れが急増します。

下記の表を参考に、
籾の熟色等を見て総合的に判断してさきょうを行ってください。

※籾の熟色は葉や穂首が緑色であっても、籾の90%が黄化した頃。

○積算気温到着日予想

出穂期	950℃	1,050℃
8月1日	9月11日	9月15日
8月5日	9月16日	9月21日
8月10日	9月23日	9月29日

※気象庁農業データより。
8月24日以降は平年値使用。

●倒伏稲に対する対策

倒伏後も冠水・多湿条件にあると、発芽粒および発酵着色粒等の被害粒が出やすくなります。稲株を引き起こし、穂を地表面から離すとともに圃場の乾燥に努めましょう。

●乾燥・調整

収穫した生籾は、水分の高いまま放置すると7〜8時間で品質が低下し「ヤケ米」の原因となります。まず、収穫後は速やかに乾燥作業を行います。出荷玄米の水分は15・0%を目標とし、過乾燥や高水分にならないように注意して下さい。

また、急激な乾燥は胴割れ米の発生につながるため、低温二段乾燥方式お行うなどして下さい。網目は1・90mmを使用し、整粒80%以上の高品質米生産に努めましょう。

※異物(土砂・石・ガラス片・金属片・死骸・ネズミ糞)が混入しないよう、機械の清掃を必ず行ってから秋の調整作業を行うようにしましょう。

準備万端！
ボクも稲刈りに
行ってくもん!!



農家の皆さんへ

JAグループ秋田・全農秋田県本部

良質な秋田米のために!

適正な乾燥・調製で

「玄米水分15%以下」

に仕上げましょう

乾燥・調製のポイント

1 生籾は4時間以上放置しない。

2 低温二段乾燥の励行。

3 調製前の乾燥籾は十分放冷しましょう。

4 籾摺りは脱臼率80〜85%を目安とします。

5 ふるい目は1.9mm以上にしましょう。

【籾の処理能力に見合った量をふるいにかかりましょう。一度に大量に処理しますと基準以下の米が混入する場合がありますのでご注意ください。】

整粒歩合80%以上の良質でおいしい秋田米を消費者に届けましょう。