

# 稲作だより ~第13号 適期刈取り 編~

村山・東根版

## 1. 現在の生育状況：平年より出穂は2日早く、登熟は大幅に進んでいます。

- (1) 出穂前からの高温により管内の出穂期は2日早い。
- (2) 出穂後の高温により登熟は大幅に進んでいます。

## 2. 品質確保のため、最後の水管理

- (1) 早期落水は品質低下のもと。完全落水は、出穂30日後を目安としましょう。  
※粘質土壌で乾きにくい田では出穂後25日、砂質系土壌では35日後に落水
- (2) 早生(ヒメノモチ、あきたこまち等)など登熟が進んでいる圃場では、土壌の乾き具合(しまり程度)に注意し、収穫作業に支障をきたさないように落水し、地耐力を確保しましょう。

## 3. 適期内刈取りを徹底 ~必ず、圃場で登熟状況を確認！~

- (1) 刈取り時期は平年より7~10日早い見込みです。
- (2) 刈り遅れると胴割粒や薄茶米が急増し、品質低下が心配されます。
- (3) 早く出穂した穂の籾水分が21%より下がると胴割粒が増加しやすいため、出穂後の積算温度を目安に、実際に圃場に入り、青籾歩合や籾水分を確認しましょう。

積算気温からみた刈取り時期の目安【村山・東根】

品種名	平坦部		中山間～山間部		青籾歩合	積算温度の目安
	出穂期	刈取適期	出穂期	刈取適期		
ヒメノモチ	7月28日	9月1日～9月4日	7月30日	9月4日～9月7日	15%	950℃～1050℃
あきたこまち	7月30日	9月3日～9月8日	8月1日	9月6日～9月12日	15%	950℃～1100℃
山形95号	8月2日	9月7日～9月16日	8月4日	9月10日～9月20日	20%	950℃～1200℃
ひとめぼれ	8月2日	9月7日～9月12日	8月4日	9月10日～9月15日	15%	950℃～1100℃
はえぬき	8月3日	9月6日～9月15日	8月5日	9月9日～9月19日	20%	900℃～1150℃
雪若丸	8月3日	9月8日～9月18日			20%	950℃～1200℃
つや姫	8月10日	9月16日～9月26日			15%	950℃～1150℃
コシヒカリ	8月10日	9月19日～9月29日			15%	1000℃～1200℃

- ※ 村山アメダスの平均気温による。8月22日まで本年値、以降は平年値を使用した。  
中山間～山間部は、アメダス地点から離れていることから、積算気温の目安より1日遅らせている。
- ※ 記載の出穂期はピーク時で、実際は期間に幅があり、刈取適期はこれより前後する。
- ※ 「はえぬき」「つや姫」は積算温度50℃前倒しで刈取る。  
「雪若丸」等その他の品種も積算温度50℃前倒しで刈取判定を行い、適期刈取りを行う。

刈取り前に確認を！

- ① 青籾歩合 15～20%
- ② 籾水分 25%以下

※ 青籾歩合:1穂の籾のうち緑色のまま(黄化していない)の籾数の割合

**注意**

今年は、葉や枝梗が青くても、籾が黄化している場合があるので、刈遅れのないように注意しましょう。



◎倒伏や病害虫(いもち病、稲こうじ病、斑点米カメムシ類)により品質低下の恐れがある場合は、別刈りを徹底しましょう。

## 4. 品質・食味を重視した、乾燥調製

・高水分のまま放置すると着色粒(ヤケ米)の原因となります。刈取り後はできるだけ早く乾燥機に張り込み、乾燥開始まで常温で通風しましょう。

**★今年は籾水分の低下が早いと予想され、乾燥中の胴割れが配されるため、乾燥温度に注意しましょう。**

乾燥に注意が必要な籾の性状と乾燥法

籾の性状	注意事項	乾燥方法
高水分籾 (青籾多い、 倒伏した田)	水分ムラ 無理な乾燥による品質低下	粒間水分差を縮めるため初期に通風乾燥を実施 2段階乾燥の実施(1次乾燥は17%まで。穀温を下げてから仕上げ乾燥)
<u>立毛胴割れ</u>	<u>乾燥中の胴割れが増加しやすいため、送風温度を下げる。</u>	通常の送風温度より5～10℃低めとし、毎時乾減率を0.6%以下とする

・籾すりは、必ず、試しすりを行い、脱ぶ率が80～85%となるように、ロール幅を調整しましょう。  
また、籾混入や胴割れ、肌ずれにも注意が必要です。

**★異品種の混入(コンタミ)防止を徹底しましょう。産地の信頼のためにも重要です**

- ・異物、異品種が混入しないよう細心の注意を払い、品種が切り替わる際には、コンバインや乾燥調製機械などの清掃を徹底しましょう。
- ・調製後の袋詰めの際にも、品種を確認し、間違いのないように注意しましょう。

### ◎ 秋の農作業事故防止運動展開中 (9月1日～10月31日)

刈払い機、コンバイン等の点検は、必ずエンジンを停止してから！  
コンバインでの田んぼへの進入、退出時は特に注意しましょう！

「北村山稲作情報」LINEはこちらから

