

稲作だより

第 11 号
登熟期編

令和3年8月24日発行
山形おいしさ極める！米づくりプロジェクト
最上地域本部
最上総合支庁農業技術普及課
Tel 29-1329（稲作担当）

出穂早く、刈取早い！ 平坦部の早生品種は9月早々に刈取開始！

◎生育診断圃の穂揃期調査結果

地帯	年次	出穂期 月日	止葉 枚	穂数 本/m ²	一穂粒数 粒/本	総粒数 百粒/m ²	葉色 SPAD
平坦 はえぬき 新庄市泉田	本年	8月5日	12.7	574	63.4	364	35.2
	前年	8月9日	12.1	590	63.6	375	35.8
	平年	8月7日	12.6	544	65.2	355	35.4
	平年比	-2	0.1	106%	97%	103%	-0.2
平坦 雪若丸 新庄市泉田	本年	8月5日	12.5	611	51.2	313	35.5
	前年	8月8日	12.2	569	54.8	312	35.2
	指標	8月2日	13.0	560	54.0	300	36.0
	指標比	+3	-0.5	109%	95%	104%	-0.5
平坦 つや姫 舟形町富田	本年	8月7日	12.9	471	66.6	314	29.4
	前年	8月12日	12.9	490	68.3	335	30.9
	平年	8月10日	12.9	466	67.8	315	31.4
	平年比	-3	0.0	101%	98%	100%	-2.0
中山間 あきたこまち 最上町向町	本年	7月30日	12.8	542	63.6	345	36.4
	前年	8月3日	12.4	544	70.7	385	38.9
	平年	8月1日	12.4	498	71.6	355	39.4
	平年比	-2	0.4	109%	89%	97%	-3.0

◎積算気温による本年の刈取適期予想(8月23日現在)

<令和3年 品種別刈取適期の目安>

地帯	品種名	出穂期	出穂期以降の積算平均気温					青靱歩合 (%)
			950	1000	1050	1100	1150	
平坦	ヒメノモチ	7月24日	9/1	←----	9/5			-
	ひとめぼれ	8月2日	9/12	←-----	9/18			15
	はえぬき・雪若丸	8月3日	9/13	←-----			9/26	20 雪若丸は15-20
	つや姫	8月7日		9/22	←-----		10/3	15
	コシヒカリ	8月8日		9/23	←-----		10/4	15
中山間	ヒメノモチ	7月27日	9/7	←----	9/11			-
	ヒメノモチ※	7月31日	9/11	←----	9/16			-
	あきたこまち	7月30日	9/10	←-----	9/17			15
	はえぬき・雪若丸	8月6日	9/20	←-----			10/4	20 雪若丸は15-20
山間	あきたこまち	8月2日	9/17	←-----	9/25			15
	あきたこまち※	8月6日	9/23	←-----	10/3			15

※平坦は新庄、中山間は向町、山間は肘折のアメダスデータによる。(8月23日まで本年実況値、以降は平年値を使用。)
品種名の後に※が付いているものは、地域平均と比較しても出穂が遅れた圃場の例

◎各圃場の生育や今後の気象経過により、刈取適期は変動しますのでご注意ください。

◎今後の水管理 病害虫防除

収量・品質低下を招く長期または早期の落水は絶対に行わず、出穂後30日までを目安に間断かん水や飽水管理を継続しましょう。本年は総籾数が平年並みからやや多く、しっかり登熟させるために、きめ細かな水管理が重要です。

基本防除後に水田内で斑点米カメムシ類が確認された場合は、補完防除（基本防除の7～10日後）を行いましょ。その際は、農薬の収穫前使用日数に注意しましょ。

◎収穫作業 ～適期刈取～

早刈りは高水分籾による乾燥効率の低下や青未熟粒の混入、刈り遅れは着色粒・胴割粒・光沢低下などにより品質が低下します。

刈取適期は青籾歩合、籾水分、出穂後の積算気温等から総合的に判断しましょ。

<刈取適期判断のポイント>

- 1 出穂後の積算気温
- 2 枝梗の黄化程度
- 3 青籾歩合15～20%
- 4 籾水分25%以下

<収穫作業のポイント>

- ① 出穂が早かった「ヒメノモチ」は、9月に入ると刈取適期となります。機械の点検等は遅れずに進めましょ。
- ② m²当たり籾数が多い圃場では登熟進度がやや遅くなります。圃場をよく観察して刈取に向かいましょ。
- ③ 8月10日頃以降に出穂期を迎えた圃場では、低温寡照の影響で穂揃いに時間を要しました。今後の登熟進度をよく観察しましょ。

◎乾燥・調製作業 ～品質・食味を重視した対応～

① 収穫籾の乾燥機への張り込みは速やかに行いましょ！

収穫時に水分の高い生籾を放置すると、「ヤケ米」や「変色米」の原因になります。気温が高い状況下で収穫した場合、短時間でも「ヤケ米」が発生するため特に注意が必要です。

② 乾燥の速度はゆっくり丁寧に行いましょ！

高温での急激な乾燥は、胴割粒の発生や食味の低下に繋がります。送風温度は外気温+15℃までとし、乾燥速度は籾水分20%以上では毎時乾減率0.8%程度、籾水分20%未満では0.6%程度を目安とします。また、青籾が多い場合、二段乾燥を行いましょ。

③ 試し摺りは必須！肌ずれ米の発生を防止しましょ！

籾は十分に放冷して、籾摺り時の肌ずれ防止に努めます。品種ごとに必ず試し摺りを行い、ロール間隙を調節しましょ。特に「雪若丸」は粒が大きいので要注意！

令和3年秋の農作業安全運動 9月1日～10月31日
秋の農繁期はもうすぐ！農業機械の点検整備は万全ですか？
農作業事故ゼロで実りの秋を迎えましょ！