

稲作だより

第10号 登熟・刈取準備編

令和7年8月28日

最上総合支庁農業技術普及課 ☎0233-29-1333

出穂早く高温登熟のため刈取適期も早まります

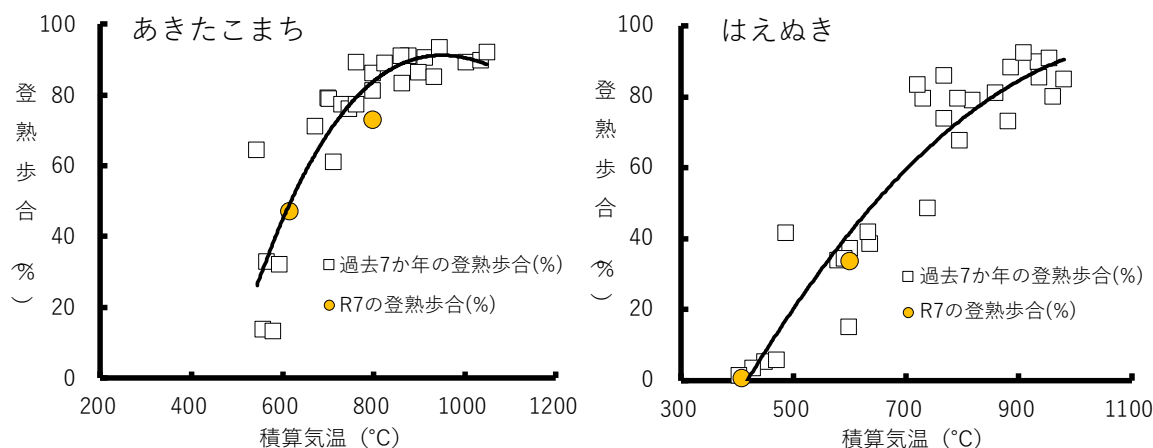
◎生育診断圃の穂揃期調査結果

出穂期は「はえぬき」・「あきたこまち」で平年に比べて早く、「つや姫」でやや早くなりました。出穂にバラつきが見られ、穂揃いが悪い圃場が見られます。

穂数は平年より少ない傾向で、対照的に一穂粒数が多い傾向となり、総粒数は品種によりばらつきが見られます。葉色は平年よりやや濃い傾向です。

品 種	年 次	出穂日 (月日)	穂数 (本/㎡)	一穂粒数 (粒/本)	総粒数 (百粒/㎡)	葉 色 (SPAD値)
はえぬき (新庄市泉田)	本 年	8/3	513	64.1	329	37.2
	前 年	8/5	473	64.3	304	36.1
	平 年	8/6	521	65.4	340	35.1
	平年比・差	-3	99	98	97	2.1
つや姫 (舟形町富田)	本 年	8/9	439	74.4	327	34.1
	前 年	8/7	546	64.1	350	33.2
	平 年	8/10	486	66.1	320	31.7
	平年比・差	-1	90	113	102	2.4
雪若丸 (新庄市泉田)	本 年	8/6	539	66.7	360	37.5
	前 年	8/9	614	54.5	335	36.4
	平 年	8/7	584	56.0	326	35.1
	平年比・差	-1	92	119	110	2.4
あきたこまち (最上町向町)	本 年	7/26	455	69.4	316	35.9
	前 年	7/29	470	68.7	323	40.1
	平 年	8/1	498	69.9	347	37.7
	平年比・差	-6	91	99	91	-1.8

◎生育診断圃の登熟状況（8/19、8/26 調査）



生育診断圃の8月26日現在の登熟歩合は、概ね積算気温とともに高まっており、出穂が平年より早かったため、暦日で見ると平年より進んでいます。

◎積算気温予測による刈取適期予想（8月26日現在）

地帯	品種名	出穂期	出穂30日間の平均気温(°C)	刈取適期積算気温の範囲	刈取適期の目安	青糲歩合	出穂6～10日の平均気温(°C)
平坦	ヒメノモチ	7/24	26.6	950°C～1050°C	8/29～9/1	-	28.6
	はえぬぎ	8/2	26.3	900°C～1150°C	9/6～9/15	20	23.8
	雪若丸	8/2	26.3	950°C～1200°C	9/8～9/19	15～20	23.8
	つや姫	8/11	25.7	1000°C～1200°C	9/19～9/29	15	26.8
中山間	あきたこまち	7/28	25.7	950°C～1100°C	9/5～9/11	15	26.6
	はえぬぎ	8/4	25.3	900°C～1150°C	9/10～9/23	20	24.1

※平坦は新庄、中山間は向町のアメダスデータによる。（8月25日までは本年実況値、以降「Agrilook」による予測値）

※「はえぬぎ」は出穂後30日間の平均気温が25°C以上となり、平坦、中山間ともに刈取適期の積算気温を50°C前倒しする。

※各圃場の生育や今後の気象経過により、刈取適期は変動する。

今後も気温の高い日が続く見込みで、刈取適期は平年より1週間程度、昨年並みに早まる予想です。特に「はえぬぎ」は高温登熟年となるため、通常年より刈取適期となる積算気温が50°C前倒しとなります。

特に本年は、早生品種（ヒメノモチ、あきたこまち）と、晩生品種（つや姫）の出穂後6～10日の平均気温が26°Cを超えるため、胴割粒増加のリスクが高くなっています。刈遅れると胴割粒や茶米が増加して品質が低下しやすいため、適期内に刈取が終われるよう、刈取りの準備と計画を立てましょう。

<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青糲歩合15～20% ④籾水分25%以下

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。

一穂籾数や㎡当たり総籾数が多い圃場では登熟進度がやや遅くなります。刈取適期は出穂後の積算気温、枝梗の黄化、青糲歩合、籾水分等から総合的に判断しましょう。

◎乾燥・調製作業 ～品質・食味を重視した対応を～

①収穫籾の乾燥機への張り込みは速やかに行いましょう！

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急激な乾燥は避け乾燥速度はゆっくり丁寧に行いましょう！

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°C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う。

③試し摺りは必須！肌ずれ米の発生を防止しましょう！

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う。特に「雪若丸」は粒が大きいので要注意！

令和7年秋の農作業安全運動が始まります（9月1日～10月31日）

- ・機械作業時は補助作業者の位置と合図を確認しましょう
- ・機械の点検はエンジンを止めてから！