

稲作だより

第 11 号

令和 7 年 8 月 26 日発行
やまがた温暖化対応米づくり
日本一運動村山地域本部
西村山農業技術普及課
TEL : 0237-86-8301

**今後も高温続く！刈取りは早まる見込み！
準備を早急に行い、適期内に刈取りましょう！**

管内の予想刈取適期(8月25日現在)

◎ 出穂後の積算気温から見た収穫時期の目安 (50℃前倒し適用)

品種	出穂期 (目安)	刈取り適期の 積算気温	刈取り適期の 期間
ひとめぼれ	7月29日	950～1,100℃ (900℃付近で圃場を確認)	9/2～9/7
はえぬき	7月31日	900～1,150℃	9/2～9/12
雪若丸	8月1日	900～1,150℃	9/3～9/13
つや姫	8月6日	950～1,150℃	9/13～9/21
コシヒカリ	8月6日	1,000～1,200℃ (950℃付近で圃場を確認)	9/15～9/24

※8月24日までは本年値、以降は予測値を使用。生育診断圃のメッシュ気象データから算出 (寒河江市高屋)。

品質を高めるための水管理

☑ 品質、食味を高めるため、**出穂後 30 日以降**に落水しましょう。

※早期落水は根の活力が低下し、米の品質・食味が劣る要因になります。

青籾歩合、籾水分の刈始めの目安

☑ 積算気温による刈取り目安を参考に、圃場にて青籾歩合、
籾水分を確認し、総合的に刈取り時期の判断を行いましょう。

☑ 刈始めの青籾歩合は 15～20%程度です。

☑ 刈始めの目安となる籾水分は 21～25%程度です。

※籾水分が 20%以下になると胴割粒が増加しやすくなります。



LINE を活用した情報提供を行っています。

QR コードを読み取り登録の上、ぜひご活用ください！



乾燥・調製のポイント

① 乾燥

- ☑ 高温時に籾をフレコン袋や搬送機などに放置すると、着色粒（ヤケ米）の原因となります。収穫後はできるだけ早く乾燥機に張り込み、乾燥開始まで通風しましょう。
- ☑ 出荷玄米の適正水分は 14.5～15.0%。過乾燥に注意しましょう！
- ☑ 一気に乾燥させると胴割粒が発生しやすく、「水分の戻り」も大きくなります。ゆっくりと丁寧に乾燥を行い、均質で適正な水分に仕上げましょう。
- ☑ 高水分籾の場合は、粒間水分差を縮めるため初期に通風乾燥を実施し、2 段乾燥を実施しましょう。
※ 1 次乾燥は 17%程度までとし、穀温を下げてから仕上げ乾燥を行いましょう。

② 調製

- ☑ 籾すりは“試しすり”を行ってロール幅の調整を行いましょう。
- ☑ 毎年「肌ずれ」「籾混入」で落等する事例が見られます。こまめに確認を行い落等を防ぎましょう!!
- ☑ 「雪若丸」は粒が大きいので必ず試しすりを行い、「砕け」「肌ずれ」の発生を防いで高品質米に仕上げましょう!!

③ 異物・異品種混入防止

- ☑ 品種が切り替わる際は、収穫、乾燥及び調製の機械などの清掃を徹底し、異品種等の混入を防ぎましょう。特に、多数の品種を栽培されている方は細心の注意を払いましょう。
- ☑ 水田内に『クサネム』等の雑草が見られます。玄米に混入すると選別網では抜けず、検査等級が落等してしまうことがあるので、稲刈り前に抜き取りましょう。

**☆STOP 農作業事故 農作業事故に十分注意してください！
コンバイン等の操作にも十分な注意を！**

**AgriLook[®]「適期作業カレンダー」で
圃場の予想刈取適期を確認できます！**

管理・生育ステージ	作業適期の 予測結果
移植日	5/16
出穂期	8/2頃
刈取適期 ※高温登熟年のため刈取適期の前倒し	適用
刈取開始（出穂後積算気温950℃）	9/8頃
刈取晩限（出穂後積算気温1150℃）	9/16頃

※詳細は農業技術普及課までお問合せください

専用 HP にアクセスして
ID、パスワードを入力！



ID:murayama
PASS:murayama123