



# 適期刈取りと乾燥調製

例年より早く収穫適期に入りました。

～高品質・良食味米生産に「適期刈取」を!!～

◎収穫時期は、登熟期間の気象条件、特に温度に左右され、高温下では促進されます。籾の黄変状況や「積算気温」を参考に刈取り時期を判断しましょう。 ※ほ場により刈取適期が早まっております。

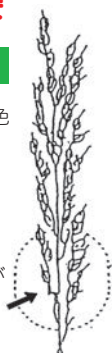
## ◎刈取適期の目安

### 籾の黄変程度

「全もみの90%が黄色になっている。」

「籾の水分25%以下」

「基部に緑色のもみが若干残っている。」



○予測刈取適期 (巨理アメダス 8月18日まで実測値、19日からは平年値を使用)

出穂日 (積算気温)	ひとめぼれ (940℃～1100℃)	つや姫 (1000℃～1200℃)	だて正夢 (1020℃～1060℃)
8月 3日	9/10～9/17		
8月 7日	9/14～9/21		9/18～9/19
8月 10日	9/20～9/28	9/23～10/4	9/24～9/26
8月 15日	9/27～10/6	10/1～10/12	10/2～10/3

【この表の使い方】

- ①出穂日は、各ほ場の出穂期(全茎数の40～50%出穂)に近いところで読んでください。
- ②この表に記載の無い品種では、積算気温1000℃(「つや姫」の早稈)到達日あたりを目安としてください。
- ③実際の刈り取り判定は、籾の成熟(色や水分)などの観察で決めることになります。

## ◎収穫作業

- ・コンバイン収穫では、籾水分が高いと損傷が多くなるので、**籾水分25%以下を目標に刈取作業**をしましょう。
- ・複数の品種の刈取りを行う場合には、**品種が替わる際に十分な清掃**を行い、異品種の混入防止に努めましょう。
- ・倒伏している場合は、他の稲とは別に**刈分けを実施**し、収穫物に土砂など異物が混入しないよう注意しましょう。

## ◎乾燥調製

- ・収穫した生籾を放置すると発熱して変質米の原因となりますので、**刈取り後は速やかに乾燥機に張り込み送風**しましょう。
- ・倒伏した稲や未熟粒の多い稲など**高水分の籾を機械乾燥する場合は、二段乾燥**(籾水分が18%程度になったら火力乾燥を一時中断し、一定時間通風循環後仕上げ乾燥を行う)を行い、**水分ムラや胴割米の発生を抑え**ましょう。
- ・玄米の水分は、測定サンプルから未熟粒を取り除いて行いましょう。また、こまめに水分測定することで過乾燥を防止しましょう。**仕上がり玄米水分は14.5%～15.0%が目標**です。
- ・籾摺は肌ずれ防止のため、籾の温度を室温まで下げてから行いましょう。また、ロール式籾摺機の場合は、籾に見合った適正なロール間隔に調整しましょう。
- ・充実した玄米を確保するため、ふるい目は**1.9mmとします。(だて正夢も1.9mmとなります。)**

## 大雨・台風等による農作物の被害低減のために事前に対策を!!

昨年は、東日本台風により多くの農産物に甚大な被害がありました。台風シーズンとなり日本各地で被害が発生しておりますが、事前に排水対策など圃場・排水路の点検を行いましょう。

- ・稲が倒伏した場合は、穂発芽や刈取時の土砂混入に注意して早めに刈取ましょう。
- ・温室、パイプハウス、農業施設等は、事前に点検・補修を行いましょう。
- ・大豆、野菜等の圃場が冠水した場合は、直ちに排水を行い補完防除を行いましょう。

**農繁期に入りますので「農作業安全・事故防止」に努めましょう。  
台風等は通過してから「必ず安全を確認」して作業に入りましょう。**