



米の適期刈取りと適切な乾燥調整で良質米に仕上げましょう

例年より早い出穂となりました。積算や籾の黄変状況を参考に刈り遅れないよう注意しましょう！

◎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 (名取アメダス 9月5日まで実測値、6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℃)
7/26	9/4~10		
7/30	9/8~15		9/12~13
8/7	9/18~25	9/21~30	9/22~23
8/11	9/23~10/1	9/26~10/6	9/27~28
8/15	9/27~10/5	9/30~10/11	10/1~2

- 【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」の早限)到達日あたりを目安としてください。
 - ③実際の刈取り判定は、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。

◎乾燥調整

- 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。
- 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。
- 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。)**

胴割れ粒防止のために下記の点にも併せて注意し、丁寧な作業を心掛けましょう。

- 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。
- 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。

秋の農作業安全確認運動展開中

令和3年9月1日から11月30日まで

走行中のトラクター等の転倒・転落事故防止!

- ・路肩からの転落に注意!
- ・いねむり、脇見運転注意!
- ・携帯電話等を持参し、もしもの時に家族等と連絡を取れるように!



作業時以外は**左右ブレーキペダルを確実に連結!**

乗用型トラクターの転落・転倒対策をしましょう



ヘルメット着用



シートベルト着用



安全フレーム付きトラクター使用