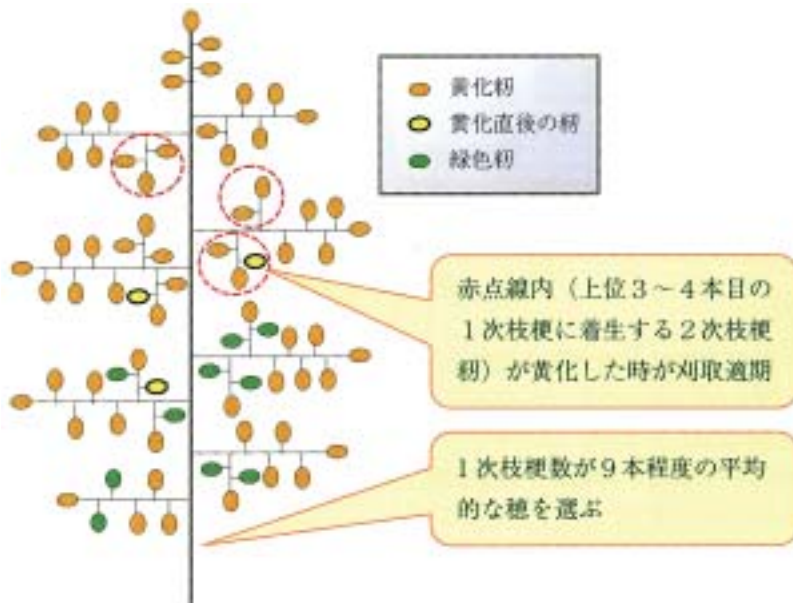


収穫適期の黄化率85~90%の状況

(富山県水稻栽培指針から引用)



向こう1ヶ月の気温は平年並みか高い予報となっています。今後の天候に注意し、作業計画をたて、適期の刈取りと適正な調製で高品質米を生産しましょう。

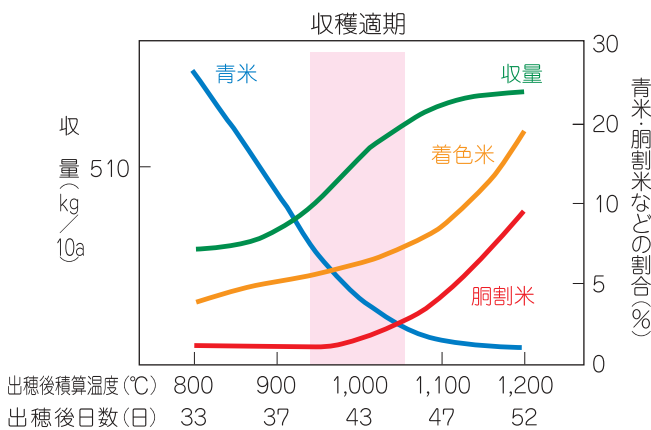
● 適期刈取りで品質向上

早刈りは青未熟粒が増加

し、刈遅れは胴割れ粒や茶米などが増加し品質に大きく影響します。

収穫時期の目安は、籾の黄化状況で判断します。圃場全体の籾の85~90%が黄化したら刈取り適期となります。また出穂後の積算気温を参考にしてもよいでしょう。コシヒカリの場合1000℃が目安となります。

出穂後の日数と玄米品質



早刈りでは青米が、刈り遅れでは胴割れが多くなります。

ただし、高温で推移した場合に収穫適期幅が短くなり、刈遅れによる品質低下がおこりやすくなります。このような時は、収穫はじめを2日程度早めたりして(積算気温9500℃程度)刈遅れないようにしましょう。

● 刈取り・乾燥上の留意点

- ①クサネム(コウボウチャ)が見られる場合は刈取り前に必ず取り除いてください。この種子は、調製や精米をしても除去できず、炊飯するとまわりのご飯粒が着色してしまい、消費者から非常に嫌われています。
- ②刈取りはできるだけ低水分で行い、降雨後・早朝・

稲作情報



夜間の作業は極力避けましょう。高水分時の刈取りは損傷粒の発生が増加し、機械故障の原因にもつながります。

③変質米（ヤケ米）防止のため刈取り終了後は、できるだけ早く乾燥機で通風するようにしてください。カントリーエレベーターを利用する方は、速やかに搬入をお願い致します。

乾燥速度は1時間当りの0.5%で行い、仕上がり水分は15.0%としましょう。（過乾燥は食味低下につながります。）

乾燥機についている自動水分計は青米や屑米が多いと精度が低下する傾向がありますので注意をお願い致します。急激な乾燥は胴割れ粒が発生する原因となりますので気を付けて下さい。

また、乾燥が終了しても保管時の状況（温度・湿度・期間）で水分が変化する場合がありますので、注意が必要です。

●調製はていねいに

例年粉混入による格落、品質低下が目立ちます。

最終仕上げの調製作業をていねいに行いましょう。乾燥後、粉の温度が常温に戻ってから行い、ゴムローの間隔などに注意し、必ず玄米の状況を確認しながら調製しましょう。

●稲わらすき込みの効果

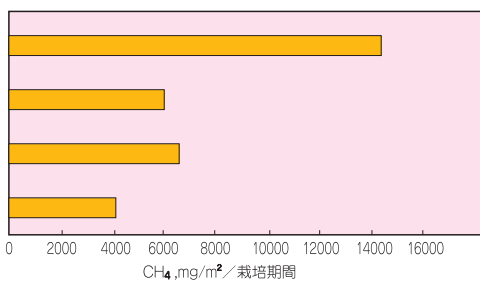
稲わらのすき込みによる堆きゆう肥の施用と同等の効果も期待できます。

また、秋のすき込みは春に比べ、稲の生育期に発生するワキの原因となるメタンの発生や、根腐れの原因である硫化水素の発生を軽減させることができます。

●すき込みのポイント

稲わらの分解に関係する土壌微生物は、15℃以下になると活動が鈍くなります。

翌年の稲の作付けまでに十分に分解が進まないこともあるので、収穫後できるだけ早く地温の高いうちに行うて下さい。腐熟促進剤の利用も効果的です。遅くとも10月中には完了するようにして下さい。



水田からのメタン発生量に対する稲わら処理の影響 (平5、新潟農試)

浅うちは、表面の稲わらが乾燥しやすいので、土と充分混和しておくことが分解を早めます。また、土壌水分が多いと分解が遅れるので、すき込み後は排水溝を作るなどして地表水の排水に努めてください。例年「ワキ」の発生が多い圃場では特に重要です。

●土づくり資材の施用

すき込み時に「パワースイル」または「魚沼ロマンアイアンスター」などを使用し土づくりを行いましゅう。

施用量は、10アール当り40〜60kgを基準とします。土づくりを行うことにより、異常気象に対する稲の抵抗性が高まります。

翌年の稲づくりの第一歩としてしっかり行いましょう。尚、土づくりマップを参考にいただきたいと思います。