

売れる米づくり技術情報No. 7

～なんかん米 光る粒張り 粒ぞろい～

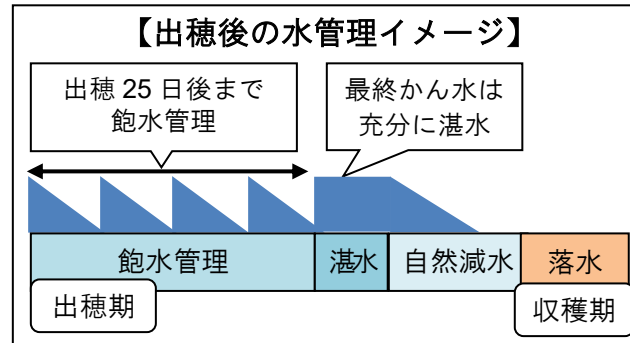
令和5年8月7日
JAえちご中越
なんかん地区統一版

気温の高い日が続いており、登熟期間も高温推移の見込み！ 十分な水分供給と適期収穫で高品質米に仕上げましょう！

1. 稲体の活力維持と登熟向上のため、出穂 25 日後まで飽水管理を継続！

登熟期の高温や栄養不足は、胴割粒・乳心白粒などの発生要因に大きく関係しています。
こまめな水管理で品質低下防止に努めましょう。

- 土壌が乾燥すると窒素発現が抑制されて稲の栄養状態が悪くなり、品質低下が懸念されます。飽水管理で土壌水分を保ちましょう。
- フェーン現象など一時的な異常高温が予想される場合は、その後の降雨の予報に関わらず、あらかじめ湛水してください。稲体からの急激な蒸散による障害の発生を防止しましょう。



- 出穂後、日平均気温が 27℃を超える日が続く場合は「浅水でこまめに入水」しましょう。
- 最終かん水は、籾に澱粉が約 70%蓄積される出穂 25 日後以降とし、落水はそれ以降にしましょう。残暑が厳しい場合は、出穂 25 日後以降も可能な限り長くかん水しましょう。
※早期落水は登熟不良による未熟粒の増加、過度の籾含水率低下による胴割れ発生の原因になります！
- 最終かん水は十分湛水し、可能な限り遅くまで暗渠栓を閉め、土壌水分を保持しましょう。

2. 出穂後の積算温度から収穫時期を推定し、刈取間近になったら黄化籾率を確認しましょう。

- 出穂後、高温で登熟しており、刈り遅れによる胴割粒、基部未熟粒などの発生の危険性が高まっています。刈取適期が早まっているため、極早生・早生品種は刈遅れに注意しましょう。

(1) 各品種の収穫期予想 (8月7日現在 稚苗5月5日植えで予想)

品種名	出穂期	収穫目安※	積算温度
新潟次郎	7月15日	8月20日	1000℃
五百万石	7月16日	8月20日	925℃
つきあかり	7月19日	8月22日	950～1050℃
わたぼうし	7月20日	8月23日	925℃
ゆきん子舞	7月20日	8月22日	900～950℃
こしいぶき	7月21日	8月24日	925℃
こがねもち	7月26日	8月30日	950℃
コシヒカリ	7月31日	9月5日	950℃
直播コシヒカリ	8月6日	9月13日	950℃
新之助	8月8日	9月18日	1000～1050℃
あきだわら	8月10日	9月20日	1000～1050℃

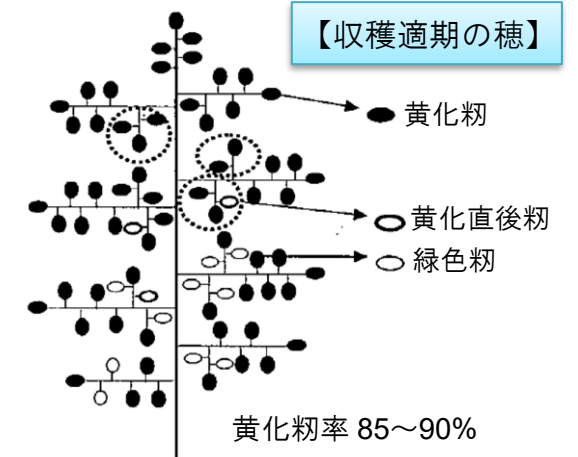
○この表は概ねの予想です。収穫作業計画をたてる際の目安として利用してください。

※8月7日以降の実際の平均気温で収穫期の目安は前後する可能性があります (8/6～平年値使用。三条アメダスデータの積算より算出)。

- 今年が高温登熟年と予想されることから、収穫目安となる積算温度を 50℃ (2 日程度) 早めて作成しています。 (飼料用品種は平年対応です)

(2) 圃場全体を見て、黄化籾の割合が 85～90%になったら収穫適期です。

- 右図の点線内にある 2 次枝梗 (上位 3～4 番目の 1 次枝梗に着生する 2 次枝梗) が黄化したときに黄化籾率 85～90%です。
- 最低でも 10 本の穂を見て、8 割の穂が黄化籾率 85%以上になったら収穫適期です。
- 刈り遅れは胴割粒・基部未熟粒の発生を助長するので、適期収穫に努めましょう。



3. 「JA米」は農産物検査時の玄米水分値 15.5%以下が要件です。玄米水分値 15.6～16.0%は「一般米」となりますので基準を超えないよう、適切な乾燥をお願いします！

- 急激な乾燥は胴割れの原因となります。乾燥速度は1時間当たり 0.8%以下としましょう。
- 立毛胴割れが発生している場合は毎時 0.5%以下に設定し、低めの温度で乾燥しましょう。
- フェーン時に収穫した籾は水分のバラつきが大きいので、常温で通風乾燥し、水分ムラを解消させてから夜間に低めの温度で乾燥しましょう。

生籾水分	乾燥温度	目標仕上げ水分
28%以上	40℃以下	主食用米・加工用米：15.0%
24%以下	50℃以下	
18%以下	昼間通風循環／夜間乾燥 温度低め (45～30℃)	備蓄米・飼料用米：14.5% (15.1%以上は備蓄米対象外)

☆ 玄米の温度が高いと水分測定値が高くなるので、サンプルを乾燥機から取出した後、数分冷やしてから水分を測定する。

4. 丁寧な調製を行い、「籾混入」・「肌ずれ」を防止しましょう。

- 籾すりは肌ずれを起こさないよう籾の温度が常温になってから行い、ゴムロール間隔を調製しましょう (0.8～1.2mm が基本)。また、適正な流量で調製し、籾混入のない整粒歩合の高い 1 等米に仕上げましょう。
- 未熟粒やくず米を完全に除去するため、選別作業は適正な流量で調製しましょう。
- 粒厚の薄い玄米はタンパク質含有率が高く、食味が低くなります。選別機に用いる篩目は 1.85mm 以上を使用しましょう。

☆コンタミ防止のためコンバイン・乾燥機・調製機の事前清掃、収穫品種切り替え時の掃除を必ず行い、異物混入防止のため収穫前に圃場を見回りゴミなどを回収しておきましょう！

【お問い合わせ先】 なんかん北営農センター米穀課 0256-47-1429
なんかん南営農センター米穀課 0258-61-2903