

稲作情報



No.12 「飽水管理～適期刈取」

J A えちご中越 こしじ営農センター
TEL：0258（92）5606

激しい気象変動（高温・少雨→フェーン→台風）にも負けない!!

令和5年 8月10日

出穂25日後まで「飽水管理」を継続しましょう!!

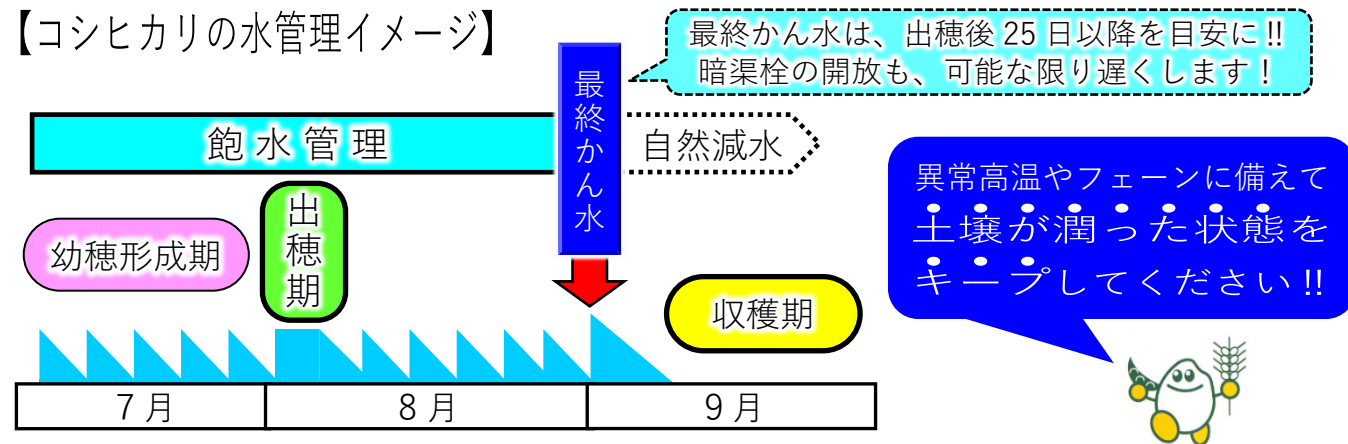
梅雨明け以降、例年にない「高温・多照・少雨」の気象傾向が続いています。また、台風通過後もしばらくは「高温」が続く見込みです。高温障害や胴割粒の発生を少しでも軽減するため、以下の対策を徹底して→**産米品質の向上で「全量1等米」を目指しましょう!!**

1. 登熟後期の水管理

用水機場の運転スケジュールを確認して、計画的に「水かけ」してネ!!

- ① 長時間（24時間以上）のタメ水は、根の活力・機能低下を招きます。特に日中に暖まった水で湛水状態のまま夜を迎えると夜間の涼しい時間帯でも「**外気温以上の水温**」となり、稲体を消耗させ、養分転流（登熟）を阻害してしまいます。さらに根の活力・機能の低下は、養水分の吸収能力低下の要因となり、登熟に大きな悪影響を及ぼします。→【**品質低下**】（* **重要** → タメ水の期間は長くとも1日（24時間）以内となるよう心掛けて下さい。）
- ② 早すぎる落水（出穂後25日目の完全落水）は、籾水分の過度の低下による品質の低下（胴割粒・未熟粒の発生）につながります。可能な限り、**収穫間際まで飽水管理を継続**しましょう!!

【コシヒカリの水管理イメージ】



2. 適期収穫

草や茎の色ではなく、「**籾の色**」で刈取適期を判断してネ!!

- ① 出穂日以降の積算温度に基づく刈取適期予想【右表】を参考に作業計画を策定して下さい。今後も高温気象が続く予想となっていることから、早めにほ場ごとの籾黄化割合を観察して「**黄化籾割合が85～90%程度になった時期**」に**収穫作業を開始**して下さい!!
- ② 刈取適期以降は日を追って胴割粒の発生率が増加します。刈取適期から遅くとも5日以内に刈り取りできるように作業計画を策定し、乾燥機的能力に限界がある場合には、カントリーエレベーターやライスセンターの共乾施設利用により、適期刈取に努めて下さい。

✕ **早刈り** → 未熟粒の混入増加、収量低下
✕ **刈遅れ** → 胴割米・着色米の増加、倒伏助長

「**収穫適期を判定**」

↓
適期収穫・適正な乾燥調製で「全量1等米」を目指しましょう!!

3. 刈取適期予想【さんとう地区 こしじ版】

品 種 名	出穂期（予想）	刈取適期（予想）	積算温度の目安
ゆきみらい	7月12日～7月18日	8月17日～8月23日	高温年：925℃ (975℃)
五百万石	7月18日～7月23日	8月23日～8月28日	
わたぼうし	7月16日～7月22日	8月21日～8月27日	
こしいぶき	7月22日～7月26日	8月27日～8月31日	
ゆきの精	7月21日～7月26日	8月26日～9月1日	
たかね錦	7月22日～7月29日	8月27日～9月5日	1,000℃
こがねもち	7月25日～7月30日	9月1日～9月7日	
コシヒカリ	8月2日～8月8日	9月10日～9月17日	1,000～1,050℃
越 淡 麗	8月8日～8月15日	9月18日～9月26日	
千 秋 楽	8月14日～8月17日	9月25日～9月29日	1,050～1,100℃
新 之 助	8月12日～8月17日	9月25日～10月2日	
あきだわら	8月9日～8月15日	9月26日～10月4日	1,100～1,200℃

* 上表は、あくまでもめやすです。今後の天候やほ場ごとの出穂期・施肥量等により前後します。
* 上表を参考にほ場ごとの黄化籾割合を確認し、総合的に収穫適期を判断して下さい。

刈取適期うちわ

ほ場ごとの「**収穫適期を判定**」します!!



「刈り遅れ」に要注意

早生品種は、出穂後の気温が高く胴割粒の発生リスクが非常に高まっています。今後の気象予報と籾の黄化割合を確認しながら、収穫作業を開始してください!!

水稻の収穫適期は、黄化籾の割合が85～90%程度になった頃（上位3～4本目の1次枝梗に着生する2次枝梗が黄化した頃）です。

※ 栽培条件等により、収穫適期が前後します。

4. 適正な乾燥・調製

農作業中の「**事故・熱中症**」に注意してください!!

- ◇ 収穫後は、籾を速やかに乾燥機に搬入～通風し、**ヤケ米の発生を防止**しましょう。
- ◇ 胴割米の発生を防止するため、乾燥機の毎時乾減水分は0.5～0.6%としましょう。0.8%を超えると、胴割米の発生率が急激に高くなります。
→ 成熟期～収穫期の高温により、立毛胴割れが予想される場合は、毎時乾燥速度が0.5%以下になるよう送風温度を低く設定するとともに、過乾燥には十分に注意してください。
- ◇ 仕上げ水分は「14.5～15.0%」に仕上げましょう。→ 過乾燥は胴割れ・食味低下を招き、高水分玄米（15%以上）は、玄米水分の戻りによるカビ米の発生原因となります。

～～営農情報のお問い合わせは、お気軽に最寄りの営農センターへ～～
次回稲作情報：9月上旬「稲わら秋すき込み、土づくり」（予定）

令和 5年産米 収穫適期のめやす

(8月12日 までは本年値、それ以降は平年値)

気温データ :長岡アメダスデータの平均気温

[illegible]

※  は、出穂盛期を表す ( は、出穂期の幅)