

良食味・高品質米生産のための適期刈取りについて

宮城県米づくり推進本部
令和6年8月20日

高温の影響により令和6年産米の登熟は早まると見込まれます。 刈り遅れによる品質低下を防ぐため、適期刈取りに努めましょう！

- 1 本年の出穂期（県内水稻の50%が出穂した日）は7月29日で、平年より3日、昨年より1日早くなりました。
7月29日に出穂期を迎えた北部平坦地帯（アメダス地点：大衡、古川、鹿島台、米山、築館）における「ひとめぼれ」の刈取適期は9月5日頃から9月12日頃となる見込みです。（表1参照）
- 2 早期落水は登熟不良や品質低下の原因となることから、落水時期は出穂後30日以降を目安としましょう。
- 3 出穂期や籾数の違いにより登熟の進展に差が生じることから、ほ場ごとに籾の熟色等をよく観察して刈取適期を判定し、刈遅れに注意しましょう。

1 刈取適期の判定

(1) 出穂日からみた刈取適期の目安

出穂後の積算平均気温による刈取適期の目安は、「ひとめぼれ」で940℃～1,100℃です。地帯区分・出穂期別の刈取適期の目安（表1）を参考に、適期刈取りを行いましょう。

表1 地帯区分・出穂期別の「ひとめぼれ」刈取適期の目安
(出穂後の積算平均気温から算出)

地帯区分	積算平均気温	出穂期			
		7/24	7/29	8/4	8/9
		出穂期の翌日から各積算平均気温に到達する日(推定)			
北部平坦	940℃	8/30	9/5	9/12	9/19
	1,000℃	9/2	9/8	9/15	9/22
	1,100℃	9/7	9/12	9/20	9/28
南部平坦	940℃	8/29	9/3	9/10	9/16
	1,000℃	8/31	9/6	9/13	9/19
	1,100℃	9/5	9/10	9/17	9/24
仙台湾沿岸	940℃	8/30	9/4	9/11	9/18
	1,000℃	9/1	9/7	9/14	9/21
	1,100℃	9/5	9/11	9/19	9/26
西部丘陵	940℃	8/31	9/6	9/13	9/20
	1,000℃	9/3	9/8	9/16	9/24
	1,100℃	9/7	9/13	9/22	9/30
三陸沿岸	940℃	9/1	9/6	9/14	9/21
	1,000℃	9/4	9/9	9/17	9/24
	1,100℃	9/8	9/14	9/22	9/30
山間高冷	940℃	9/2	9/8	9/16	9/23
	1,000℃	9/5	9/11	9/19	9/27
	1,100℃	9/10	9/16	9/25	10/3

表1の見方

北部平坦地帯で出穂期が7月29日の場合、9月5日～9月12日が刈取適期と見込まれます。

注1 積算平均気温は、「ひとめぼれ」の刈取早限（940℃程度）、刈取適期（1,000℃程度）、刈取晩限（1,100℃程度）の3区分。

注2 出穂期の翌日から各積算平均気温に到達する日（推定）は、出穂期翌日からの積算平均気温が940℃、1,000℃、1,100℃を越えた日とした。

注3 気温の積算値は、8月18日までは各アメダス地点の実測値、8月19日以降は平年値を用いた。

注4 県平均刈取盛期は平年値9月30日、前年値10月1日。

注5 使用したアメダス地点は、「北部平坦」：古川、築館、米山、鹿島台、大衡、「南部平坦」：白石、丸森、「仙台湾沿岸」：亘理、名取、仙台、石巻、「西部丘陵」：蔵王、川渡、「三陸沿岸」：気仙沼、南三陸、「山間高冷」：新川

表2 (参考) 県地方振興事務所・地域事務所別の令和6年産の出穂状況

地区名	大河原	仙台	大崎	栗原	登米	石巻	気仙沼	県平均
出穂始期	7/20	7/22	7/24	7/27	7/26	7/25	7/28	7/24
出穂期	7/26	7/28	7/28	7/31	7/30	7/29	8/1	7/29
穂揃期	8/7	8/4	8/4	8/7	8/5	8/5	8/7	8/5

注1 出穂始期、出穂期、穂揃期は、水稻作付見込面積のうち、出穂期を迎えたほ場（ほ場内の50%以上が出穂したほ場）がそれぞれ5%、50%、95%に達した時期

- ・積算平均気温が刈取晩限（「ひとめぼれ」だと1,100℃程度）を超過すると食味・品質が低下するおそれがあることから、刈取適期内に刈り取りましょう。
- ・収穫適期に達する積算平均気温は品種によって異なります。表3を参考に、刈取適期を判断しましょう。
- ・㎡当たり粒数が少ないと刈取適期は早まりますが、粒数が多くても刈取晩限は遅くはならないので注意しましょう。
- ・倒伏がみられるほ場では穂発芽による品質低下が生じやすいことから、刈取早限に達したら直ちに刈り取りましょう。

表3 品種ごとの出穂後積算平均気温による刈取適期の目安

	刈取早限 ~ 刈取晩限
ひとめぼれ	940℃ ~ 1,100℃
ササニシキ	930℃ ~ 1,150℃
だて正夢	1,020℃ ~ 1,060℃
金のいぶき	1,050℃ ~ 1,150℃
つや姫	1,000℃ ~ 1,200℃

(2) 籾熟色によるコンバイン収穫期の予測・判定

「ひとめぼれ」では平均穂数株において稈の長さが中庸な枝梗数8本の穂の中位二次枝梗の籾色を観察することにより、成熟段階が判定でき、刈取適期を予測できます。

表4 「ひとめぼれ」の籾色による成熟段階

成熟段階	籾熟色	備考
I	第1位籾が急速に黄化開始。	
II	第1位籾がほぼ黄化（90%）。	
III	第1位籾が殆ど黄化し（95%）、第2、3位籾が黄化開始。	刈取適期
IV	第1位籾の黄化100%、第2、3位籾が30%黄化。	
V	第2、3位籾が50%以上黄化。	

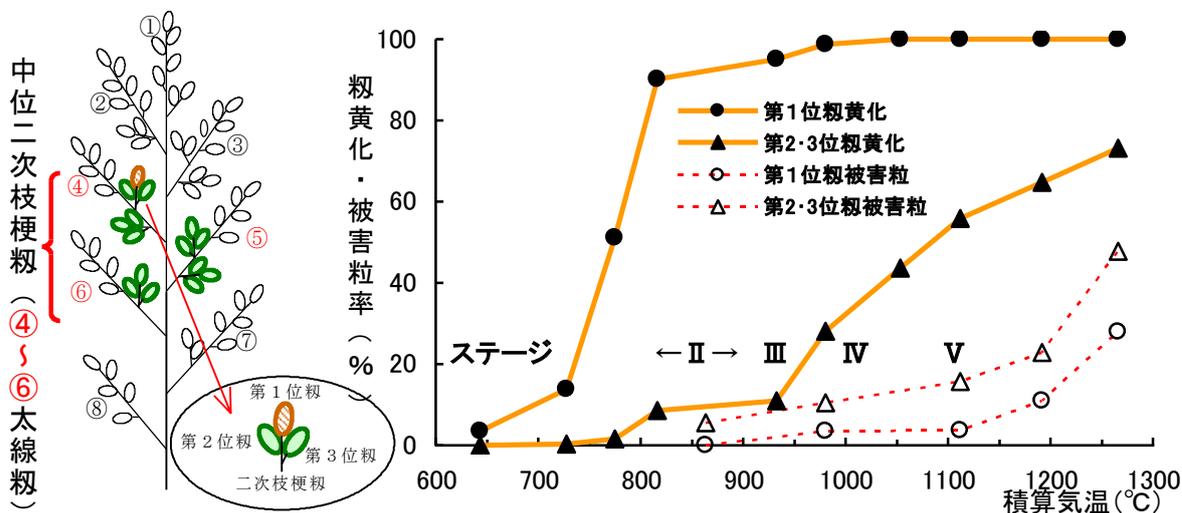


図1 積算温度と穂の中位二次枝梗籾黄化率の推移

2 良食味・高品質米に仕上げる収穫・乾燥調製

(1) 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ことから、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、品種が替わる際に十分な清掃を行い、機械内における異品種の混入を未然に防ぐよう注意しましょう。
- ・倒伏している場合、他の稲とは別に刈分けを実施し、収穫物に石などの異物が混入しないよう注意しましょう。
- ・鉄コーティング直播は特に倒伏しやすいので、刈取適期に達したら早めに刈り取りましょう。

(2) 乾燥・調製作業

- ・収穫した生籾を放置すると発熱して変質米の原因となることから、刈取り後、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が多い稲などを機械乾燥する場合、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、一定時間の通風循環後に仕上げ乾燥）を行い、水分ムラや胴割粒の発生を抑えましょう。今年は出穂後に高温が連続しているため、特に胴割粒の発生が懸念されることから、二段乾燥に努めましょう。
- ・正確な水分測定のためには、玄米の測定サンプルから未熟粒を取り除いて測定しましょう。また、こまめに水分を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（品種）に見合った適正なロール間隔に調整しましょう。
- ・今年は出穂後に高温が連続しているため、白未熟粒の発生による落等が懸念されることから、可能であれば色彩選別機を使用しましょう。
- ・異品種の混入を未然に防ぐため、品種が替わる際に機械類の清掃を徹底しましょう。

(3) 共同施設の利用

大規模共同乾燥調製施設（カントリーエレベーター等）を有する地域では、積極的に活用し、品質の向上と均一化、施設の利用率向上に努めましょう。

【徹底しよう！農業機械の転落・転倒対策】

秋の農作業安全確認運動 ～令和6年9月1日から11月30日まで～