

「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
平成27年 8月28日

○平成27年産米の刈取適期は、平年より大幅に早まります。刈り遅れないように準備を早め、「適期刈取り」による高品質米の生産に努めましょう！

- ・ 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8日早まりました。7月29日に出穂期を迎えた北部平坦地帯における中生品種（ひとめぼれ等）の刈取適期は、9月7日頃から9月15日頃になると見込まれます。（表1参照）
- ・ m²当たりの籾数などの違いにより登熟の進展に差が生じると考えられますので、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、刈り遅れ等に注意しましょう。

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からみた刈取適期の目安は、「ひとめぼれ」では940℃～1,100℃となります。
 - ・ アメダス地点別に、出穂日から見た刈取適期の目安(表1)を参考に、適期刈取りを行いましょう。
- 例) 古川で7/29に出穂したほ場では、9/7～15が刈取適期となる、と見込まれます。

表1 出穂期・地帯区分別刈取適期の目安(出穂後の積算平均気温から試算)

| 地帯区分 | 各アメダス地点 | 基準温度 | 出穂日 | | | | | | |
|--------|---------|--------|------------------|-----------------|----------------|------|------|---------------|------|
| | | | 7/23 | 7/26 (県出穂始期) | 7/29 (県出穂期) | 8/2 | 8/5 | 8/7 (県穂揃期) | 8/10 |
| | | | 出穂期後の積算平均気温到達推定日 | | | | | | |
| 北部平坦 | 古川 | 940℃ | 8/31 | 9/3 | 9/7 | 9/12 | 9/16 | 9/19 | 9/23 |
| | | 1,100℃ | 9/7 | 9/11 | 9/15 | 9/20 | 9/25 | 9/28 | 10/3 |
| | 築館 | 940℃ | 8/31 | 9/3 | 9/7 | 9/13 | 9/17 | 9/20 | 9/24 |
| | | 1,100℃ | 9/7 | 9/11 | 9/15 | 9/21 | 9/26 | 9/29 | 10/3 |
| | 米山 | 940℃ | 8/30 | 9/3 | 9/7 | 9/12 | 9/16 | 9/19 | 9/23 |
| 1,100℃ | | 9/7 | 9/10 | 9/15 | 9/20 | 9/25 | 9/28 | 10/2 | |
| 鹿島台 | 940℃ | 8/31 | 9/3 | 9/7 | 9/12 | 9/16 | 9/19 | 9/23 | |
| | 1,100℃ | 9/7 | 9/11 | 9/15 | 9/21 | 9/25 | 9/28 | 10/3 | |
| | 940℃ | 8/31 | 9/3 | 9/7 | 9/12 | 9/17 | 9/20 | 9/24 | |
| 大衡 | 1,100℃ | 9/7 | 9/10 | 9/15 | 9/21 | 9/25 | 9/29 | 10/3 | |
| | 丸森 | 940℃ | 8/30 | 9/3 | 9/6 | 9/11 | 9/16 | 9/19 | 9/23 |
| 1,100℃ | | 9/6 | 9/10 | 9/14 | 9/20 | 9/24 | 9/27 | 10/2 | |
| 仙台湾岸 | 名取 | 940℃ | 8/30 | 9/3 | 9/6 | 9/11 | 9/15 | 9/17 | 9/21 |
| | | 1,100℃ | 9/6 | 9/10 | 9/13 | 9/18 | 9/22 | 9/25 | 9/30 |
| | 亘理 | 940℃ | 8/31 | 9/3 | 9/7 | 9/12 | 9/16 | 9/18 | 9/22 |
| | | 1,100℃ | 9/7 | 9/11 | 9/14 | 9/19 | 9/24 | 9/27 | 10/1 |
| 仙台 | 940℃ | 8/29 | 9/1 | 9/5 | 9/10 | 9/14 | 9/17 | 9/20 | |
| | 1,100℃ | 9/5 | 9/9 | 9/12 | 9/18 | 9/22 | 9/25 | 9/28 | |
| 石巻 | 940℃ | 8/31 | 9/3 | 9/7 | 9/12 | 9/16 | 9/18 | 9/22 | |
| | 1,100℃ | 9/7 | 9/10 | 9/14 | 9/20 | 9/24 | 9/27 | 10/1 | |
| 西部丘陵 | 白石 | 940℃ | 8/31 | 9/4 | 9/7 | 9/12 | 9/17 | 9/20 | 9/24 |
| | | 1,100℃ | 9/7 | 9/11 | 9/15 | 9/21 | 9/25 | 9/28 | 10/3 |
| 川渡 | 940℃ | 9/1 | 9/5 | 9/9 | 9/14 | 9/19 | 9/22 | 9/26 | |
| | 1,100℃ | 9/9 | 9/13 | 9/17 | 9/23 | 9/28 | 10/2 | 10/7 | |
| 山間高冷 | 新川 | 940℃ | 9/3 | 9/6 | 9/10 | 9/15 | 9/20 | 9/23 | 9/27 |
| | | 1,100℃ | 9/11 | 9/15 | 9/19 | 9/25 | 9/30 | 10/3 | 10/8 |
| 三陸沿岸 | 志津川 | 940℃ | 8/31 | 9/4 | 9/8 | 9/13 | 9/17 | 9/20 | 9/24 |
| | | 1,100℃ | 9/8 | 9/12 | 9/16 | 9/21 | 9/26 | 9/29 | 10/4 |
| | 気仙沼 | 940℃ | 9/1 | 9/4 | 9/8 | 9/13 | 9/17 | 9/20 | 9/24 |
| 1,100℃ | 9/8 | 9/12 | 9/16 | 9/22 | 9/26 | 9/30 | 10/4 | | |

注1) 気温の積算値は8月25日までは各地点の実測値、8月26日以降はアメダスの平年値を用いた

2) 出穂期後の積算平均気温到達推定日は、出穂翌日からの積算平均気温が、940℃、1,100℃を越えた日とした

3) 本年の県平均出穂期は7/29(平年値8/6)、出穂後40日目は9/8、出穂後45日目は9/13

4) 刈取盛期平年値は9/30、前年値は9/27

(参考) 地方振興事務所・地域事務所別の平成27年度における出穂状況

| 地区名 | 出穂始期 | 出穂期 | 穂揃期 |
|-----|-------|-------|------|
| 大河原 | 7月25日 | 7月29日 | 8月6日 |
| 仙台 | 7月26日 | 7月30日 | 8月8日 |
| 大崎 | 7月25日 | 7月29日 | 8月5日 |
| 栗原 | 7月26日 | 7月28日 | 8月8日 |
| 登米 | 7月28日 | 7月30日 | 8月4日 |
| 石巻 | 7月25日 | 7月29日 | 8月4日 |
| 気仙沼 | 7月29日 | 8月2日 | 8月8日 |
| 県計 | 7月26日 | 7月29日 | 8月7日 |

農作業事故をゼロにしましょう！～農作業 急がず、慌てず、ゆとりの操作～

(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、平均的穂数株(枝梗数8)の中位二次枝梗籾の籾色を観察することにより成熟段階を判定でき、ほ場観察により刈取適期を予測できます。

成熟段階Ⅰ：第1位籾が急速に黄化開始(籾黄化判定開始)

成熟段階Ⅱ：第1位籾がほぼ黄化(90%) (7日以内で刈取り早限)

成熟段階Ⅲ：第1位籾が殆ど黄化し(95%)、第2、3位籾が黄化開始(刈取り早限)

成熟段階Ⅳ：第1位籾の黄化100%、第2、3位籾が30%黄化(積算気温1000℃程度)

成熟段階Ⅴ：第2、3位籾が50%以上黄化(刈取り晩限)

刈取適期

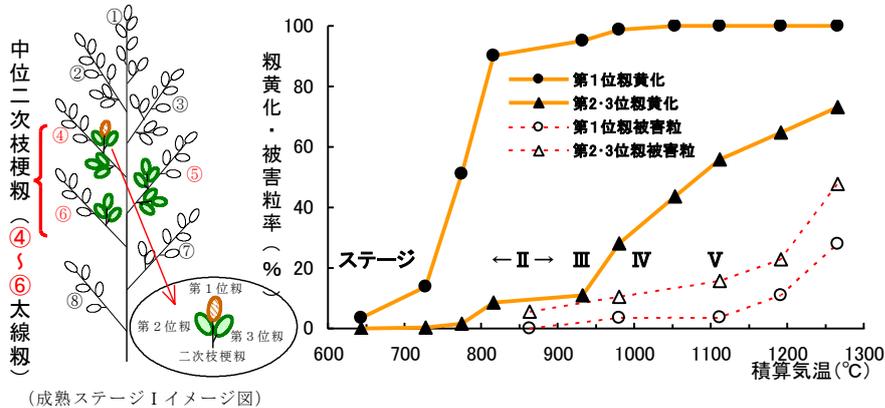


図1 積算温度と穂の中位二次枝梗籾黄化率の推移

2 高品質に仕上げる収穫・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。
- 複数の品種の刈取を行う場合には、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。
- 倒伏している場合は、他の稲とは別に「刈分け」を実施し、収穫物に石など異物が混入しないよう注意しましょう。

(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になるので、刈取り後すみやかに乾燥機に張り込み送風しましょう。なお、翌日から降雨が予想され、乾燥機的能力以上に収穫を行う必要がある場合には、予め、乾燥前籾の一時貯留方法(例：スタンドバックとモミクーラー)の導入が有効です。
- 倒伏した稲や未熟粒の多い稲など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。
- 火力乾燥における過乾燥は、胴割米の発生・砕粒の増加・光沢の低下等品質低下を招きます。籾水分の測定は、重要な作業なのでこまめにかつ正確に行いましょう。
- 正確な水分測定のためには、測定サンプルから未熟粒を取り除いて、測定回数を多く(3回以上)しましょう。また、乾燥後の籾水分は室温(常温)まで下がってから再度測定しましょう。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。
- 異品種の混入を未然に防ぐため、品種が替わる毎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。

3 直播栽培における収穫作業について

- 直播栽培は収穫時期が移植に比べて遅く、落水時期も遅くなるので、用水の確保に努めましょう。
- 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収穫しましょう。