

栗原の稻作通信

令和4年 第7号 令和4年9月6日発行

宮城県栗原農業改良普及センター

宮城県米づくり推進栗原地方本部

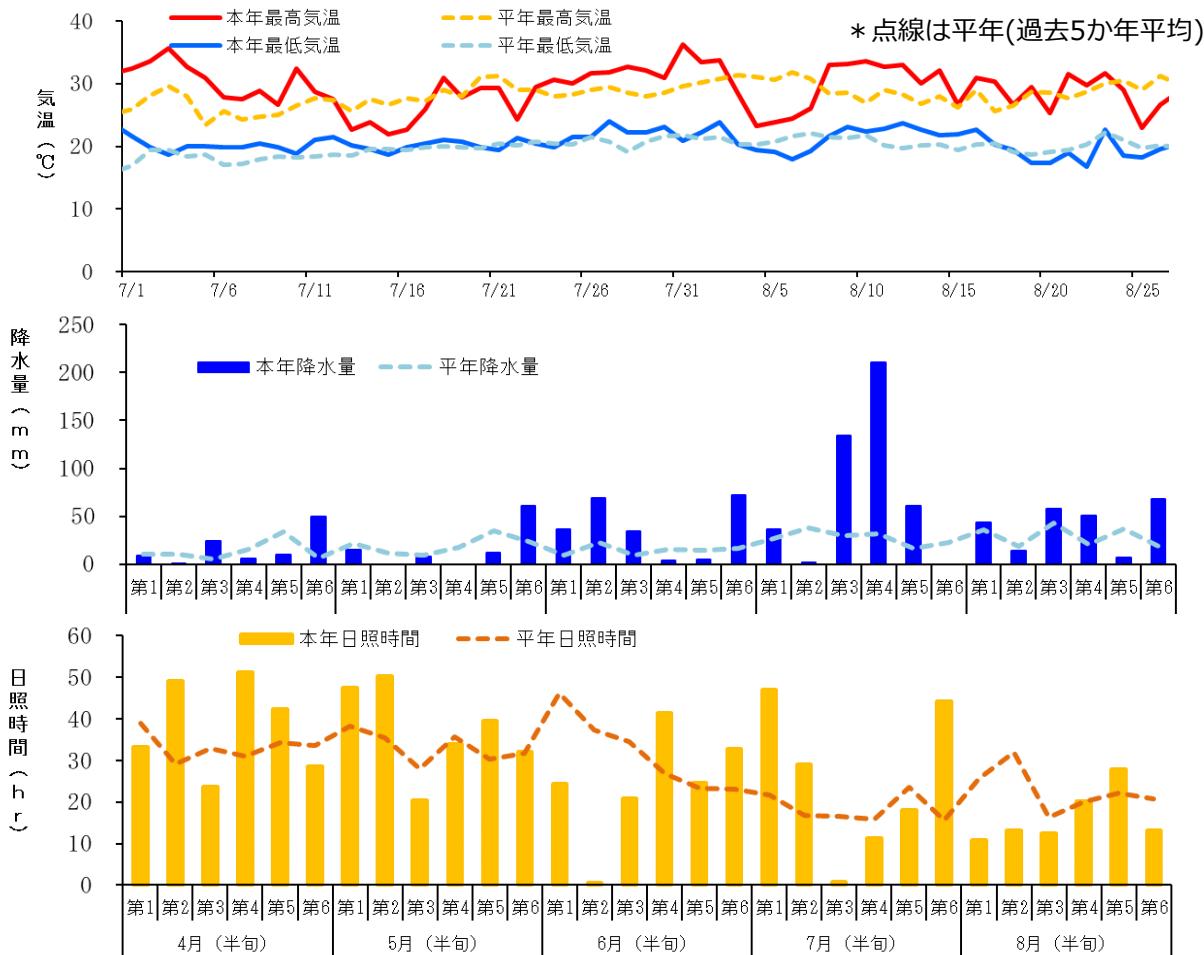
電話番号 0228-22-9404

「適期刈取り」による良食味・高品質米の生産に努めましょう。

- ・本年の栗原管内の出穂期（50%が出穂した日）は8月4日で、平年より3日遅くなりました。
- ・8月4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15日頃から9月22日頃となる見込みです。
- ・出穂期や粒数の違いにより登熟の進展に差が生じますので、ほ場ごとに粒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 気象経過（アメダス築館）

- ・8月中旬は、気温が高い～平年並、日照時間は平年並で、降水量は平年並から多くなりました。
- ・8月下旬は、気温が平年並～低く、日照時間は平年並で、降水量は平年並となりました。



東北地方1か月予報（期間：9/3～10/2）

※令和4年9月1日仙台管区気象台発表抜粋

予報のポイント

暖かい空気が流れ込みやすいため、向こう1か月の気温は高いでしょう。

予想される向こう1か月の天候（東北太平洋側）

平均気温：高い見込み

降水量：ほぼ平年並の見込み

日照時間：ほぼ平年並の見込み

4 割取適期の判定

(1) 出穂期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°C～1,100°Cです。刈取適期の目安（表 3）を参考に、適期刈取りを行いましょう。
- 積算平均気温が 1,100°Cを超過すると、食味・品質が低下するおそれがあるので刈取適期内に刈取りましょう。
- mあたり粒数が少ないと刈取適期は早まるが、粒数が多くても刈取限は遅くならないので注意しましょう。
- 倒伏したほ場では穂発芽による品質低下が起きやすいので、刈取早限になつたら直ちに刈取りましょう。

表 3 出穂後積算平均気温から見た刈取適期の範囲（築館アメダス、ひとめぼれ）

	目安となる 積算気温	出 穂 期					
		7/29	8/1	8/4	8/7	8/12	8/15
刈取早限	940°C	9/7	9/11	9/15	9/18	9/25	9/29
刈取適期	1,000°C	9/10	9/14	9/18	9/21	9/28	10/3
刈取晚限	1,100°C	9/14	9/18	9/22	9/25	10/3	10/8

注：築館アメダスの平均気温データ、9月4日まで本年値、9月5日以降は過去5年間の平均値を使用して換算した。

- 8月4日出穂期のひとめぼれの場合、刈取早限が9月15日、刈取適期は9月18日、刈取晚限は9月22日の見込みです。

表 4 品種別の刈取適期となる出穂後の積算平均気温

品種等の区分	刈取適期となる出穂後の積算平均気温
ひとめぼれ	940°C～1,100°C
ササニシキ	1,000°C前後
だて正夢	1,020～1,060°C
金のいぶき	1,050～1,150°C
みやこがねもち	1,000°C前後
つや姫	1,000°C～1,200°C

※つや姫は、出穂後 1,200°Cを超すと茶米の発生が多くなるため、刈り遅れに注意が必要です。

(2) 粒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）の中位二次枝梗粒の熟色を観察することにより、成熟段階を判定でき、刈取適期を予測できます。

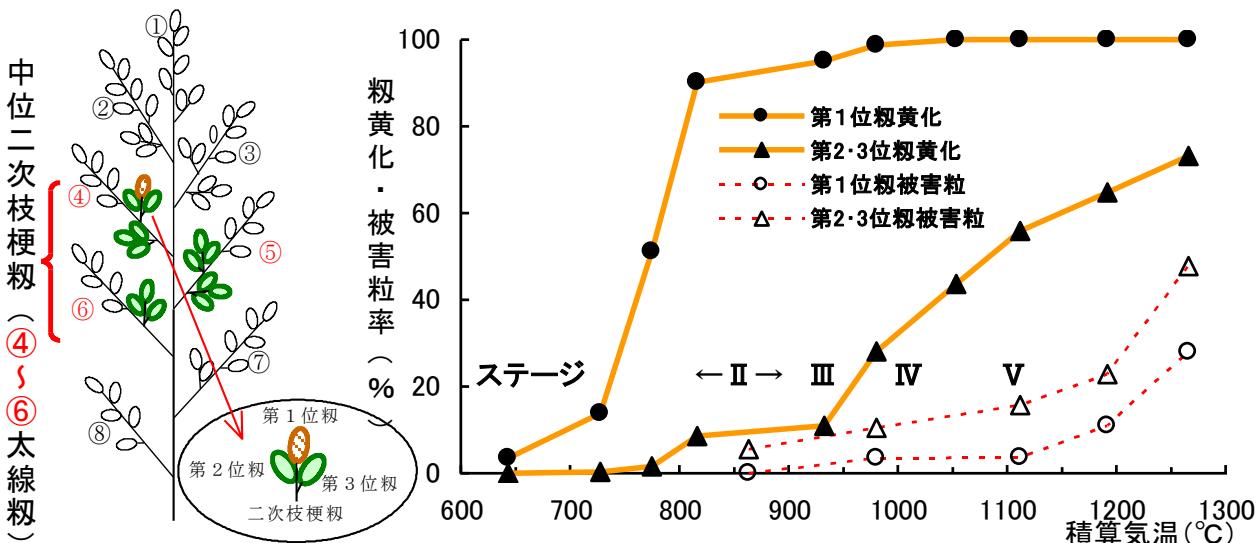
成熟段階 I : 第 1 位粒が急速に黄化開始 (粒黄化判定開始)

成熟段階 II : 第 1 位粒がほぼ黄化 (90%) (7 日以内で刈取早限)

成熟段階 III : 第 1 位粒が殆ど黄化し (95%) , 第 2,3 位粒が黄化開始 (刈取早限)

成熟段階 IV : 第 1 位粒の黄化 100%, 第 2,3 位粒が 30% 黄化 (積算気温 1,000°C程度)] 刈取適期

成熟段階 V : 第 2,3 位粒が 50% 以上黄化 (刈取晚限)



(成熟ステージIイメージ図)

図1 積算温度と穂の中位二次枝梗粒黄化率の推移

5 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、粒水分が高いと損傷が多くなるため、粒水分は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、他の稻とは別に「刈分け」を実施し、収穫物に石など異物が混入しないように注意しましょう。

(2) 乾燥・調製作業

- 収穫した生粒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、速やかに乾燥機に張り込み送風しましょう。
- 倒伏した稻や未熟粒の多い稻などを機械乾燥する場合は、二段乾燥を行い、水分ムラや胴割米の発生を抑えましょう。
二段乾燥・・・粒水分が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
- 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。
- 粒すりは肌ずれ防止のため、粒の温度を室温まで下げるから行いましょう。また、ロール式粒すり機の場合は、粒（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。

■秋の農作業安全確認運動実施中 「しめよう！シートベルト」 実施期間 9月1日～11月30日

農業機械作業による死亡事故が多発しています。シートベルトを着用することで死亡事故の発生を大幅に低減できるため、トラクター運転時は装着を徹底しましょう。また、安全フレームやシートベルト等の装備を改めて確認し、公道を走行する際は、灯火器類の設置や法令遵守を徹底しましょう。