

栗原の稲作通信

第7号 令和7年9月4日

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

○今後の栽培管理のポイント○

1. 本年の栗原管内の出穂期は7月31日で、平年より2日早くなりました。
2. 今後（9月1日以降）、過去3年間（令和4～6年）の平均気温と同様の気象経過となった場合、7月31日に出穂を迎えた中生品種（ひとめぼれ等）の刈取適期は9月6日頃から9月12日頃となる見込みです（表1）。
3. 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、刈り遅れに注意しましょう。

1. 刈取適期の判定

○刈り遅れによる品質低下を防ぐため、出穂後の積算平均気温とともに、**籾熟色を確認〔図1〕**して刈り取りを行いましょう。

（1）出穂後積算平均気温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。

刈取適期の目安（表1）を参考に、適期刈り取りを行いましょう。

○積算平均気温が1,100℃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の内に刈り取りましょう。

○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、刈取早限になったら直ちに刈り取りましょう。

表1 出穂後積算平均気温から見た刈取適期の予想範囲（ひとめぼれ）

目安となる積算気温 （ひとめぼれ）		出 穂 期					
		7/28	7/31	8/3	8/6	8/9	8/12
刈取早限	940℃	9/3	9/6	9/10	9/13	9/16	9/19
刈取適期	1,000℃	9/5	9/9	9/12	9/15	9/19	9/22
刈取晩限	1,100℃	9/9	9/12	9/16	9/19	9/23	9/27

注：築館アメダスの平均気温データを使用。9月1日まで本年値（令和7年実況値）、9月1日以降は過去3年間（令和4～6年）の平均値を使用して算出。

表2 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℃～1,100℃
ササニシキ	1,000℃前後
だて正夢	1,000℃前後
金のいぶき	1,100℃前後
つや姫	1,000℃～1,200℃

注：つや姫は、出穂後1,200℃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) 籾熟色による収穫期の予測判定

○「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①：第 1 位籾の黄化開始（籾黄化判定開始）

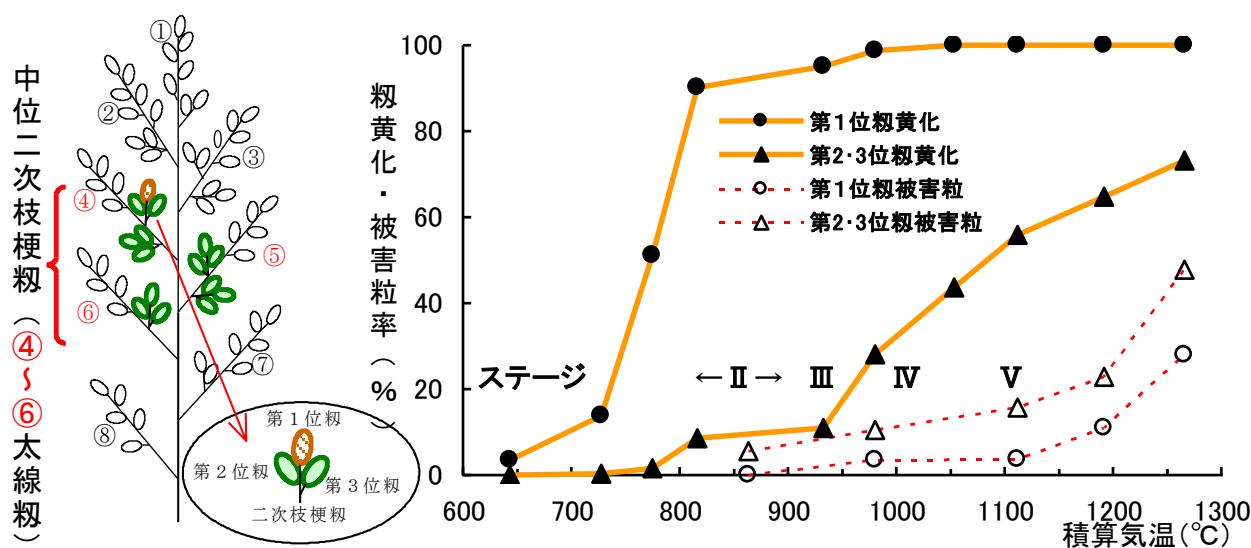
成熟段階②：第 1 位籾がほぼ黄化（90%）（7 日以内で刈取早限）

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

成熟段階④：第 1 位籾の黄化 100%、第 2、3 位籾が 30%黄化（刈取適期）

成熟段階⑤：第 2、3 位籾が 50%以上黄化（刈取晩限）

「刈取適期」



（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籾黄化率の推移

○実際には、ほ場ごとに確認し、籾の 80～90%程度が完全に成熟して黄色になり、穂軸が先端から約 1/3 程度黄変した時が成熟期となります。

○今後の水管理 **落水時期の目安は「出穂後 30 日以降」**

- ・早期落水は、未熟粒の増加や千粒重の低下など、品質・収量を大きく低下させます。落水時期は出穂後 30 日以降を目安にしましょう。

■令和 7 年 秋の農作業安全確認 実施期間 9 月 1 日～11 月 30 日
スローガン 「徹底しよう！農業機械の転落・転倒対策」

近年、様々な農業機械の普及、農業従事者の高齢化等により、機械操作のミス、過信と慣れによる安易な作業が重大事故に結びつき、依然として農作業死亡事故が発生しています。

農作業安全の取組については、「農作業安全情報センター」のホームページで確認することができます。

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%以下を目標に刈り取り作業をしましょう。
- 複数の品種の刈り取りを行う場合、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。

(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、刈り取り後、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火力乾燥する場合、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。