

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7年8月22日

**高温の影響により令和7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30日で、平年より2日早くなりました（昨年より1日遅い）。
7月30日に出穂期を迎えた北部平坦地帯における「ひとめぼれ」の刈取適期は9月7日頃から9月14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			
		7/25	7/30	8/4	8/9
北部平坦	940℃	出穂期の翌日から各積算平均気温に到達する日（推定）			
	1,000℃	9/1	9/7	9/13	9/20
	1,100℃	9/3	9/10	9/16	9/23
南部平坦	940℃	9/8	9/14	9/21	9/29
	1,000℃	8/31	9/5	9/11	9/17
	1,100℃	9/2	9/8	9/13	9/19
仙台湾沿岸	940℃	9/6	9/12	9/18	9/24
	1,000℃	8/31	9/6	9/12	9/18
	1,100℃	9/3	9/9	9/15	9/21
西部丘陵	940℃	9/7	9/13	9/20	9/27
	1,000℃	9/2	9/8	9/14	9/21
	1,100℃	9/4	9/11	9/17	9/25
三陸沿岸	940℃	9/9	9/16	9/23	10/1
	1,000℃	9/1	9/8	9/14	9/21
	1,100℃	9/4	9/11	9/17	9/24
山間高冷	940℃	9/9	9/15	9/22	9/30
	1,000℃	9/4	9/10	9/17	9/24
	1,100℃	9/7	9/14	9/20	9/28

表1の見方

北部平坦地帯で出穂期が7月30日の場合、9月7日～9月14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。

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。

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。

4 県平均刈取盛期は平年値9月30日、前年値9月27日。

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7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	7/22	7/25	7/25	7/26	7/26	7/26	7/29	7/25
出穂期	7/28	7/30	7/27	7/31	7/31	7/30	8/1	7/30
穂揃期	8/4	8/3	8/5	8/13	8/8	8/8	8/8	8/6

注1 出穂始期、出穂期、穂揃期は、水稻作付面積のうち、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

（2）適期刈取について

- ・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、品種によって異なるので、表3を参考に刈取適期を判断しましょう。
- ・m²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℃

（3）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籾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。	

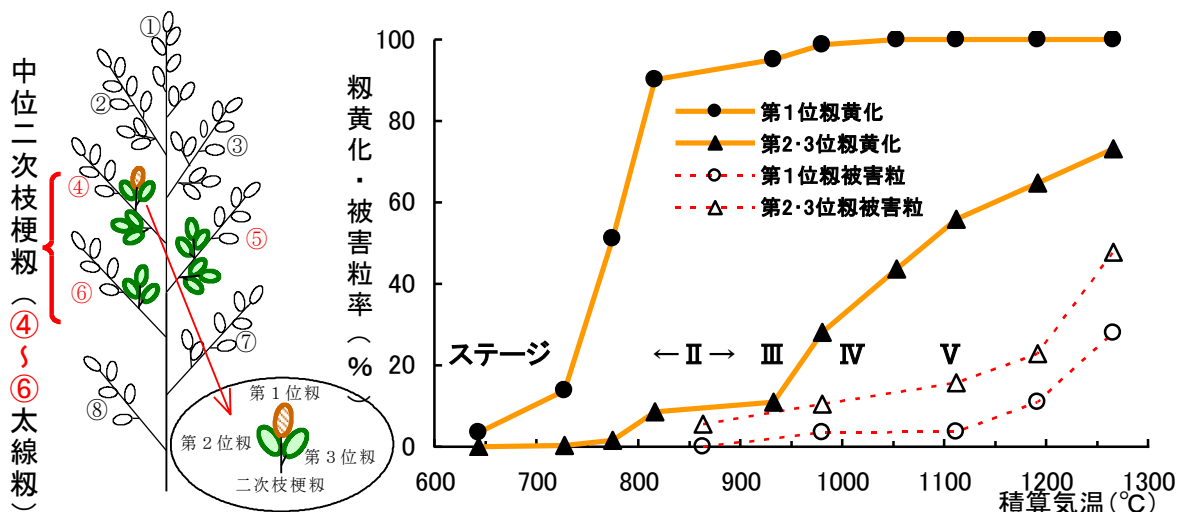


図1 積算温度と穂の中位二次枝梗籾黄化率の推移

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。
- ・仕上がり玄米水分は 14.5%～15.0%が目標です。正確な水分測定のために、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し過乾燥を防止しましょう。
- ・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7年9月1日から11月30日まで～