

9月の技術対策（水稻）

平成18年9月1日
J A きたそらち・J A 北いぶき
空知農業改良普及センター北空知支所

1 生育状況

表1 8月15日現在の生育状況(北空知支所定期作況調査ほ成苗)

品 種 名	年次	草丈 cm	葉数 枚	莖数 本/m ²	出 穂			穂揃 日数	生育 遅速	成熟期
					始	期	揃			
きらら397	18年	83.9	11.6	617	7/29	8/ 1	8/ 6	8	遅4	
	平年	82.6	11.4	586	7/26	7/29	8/ 2	7		9/15
ほしのゆめ	18年	89.9	10.5	721	7/28	8/ 1	8/ 6	9	遅6	
	平年	85.7	10.3	611	7/23	7/27	7/31	8		9/11
ななつぼし	18年	89.1	11.1	622	7/28	8/ 1	8/ 5	8		

生育の特徴

- (1) 莖数は平年より多いが、各品種とも遅れ穂が目立つ（特に「ほしのゆめ」）。
- (2) このことから8月上旬は高温だったが、穂揃い日数は平年よりやや長い。
- (3) 出穂揃は深川市が8月2日頃、他5町は8月7日頃が中心。
- (4) 品種毎の出穂時期の差がほとんどない。

出穂以降も高温が続きましたが、出穂が遅れたこと、遅れ穂が多いことなどから、登熟期間の大幅な短縮にはつながらないものと予想されます。

2 刈り取り適期の判定

本年は遅れ穂が多く、籾の熟色だけでは適期を見誤る恐れがあります。

（登熟ムラによる過熟粒(茶米・さび米)と青未熟粒の混在が予想される）

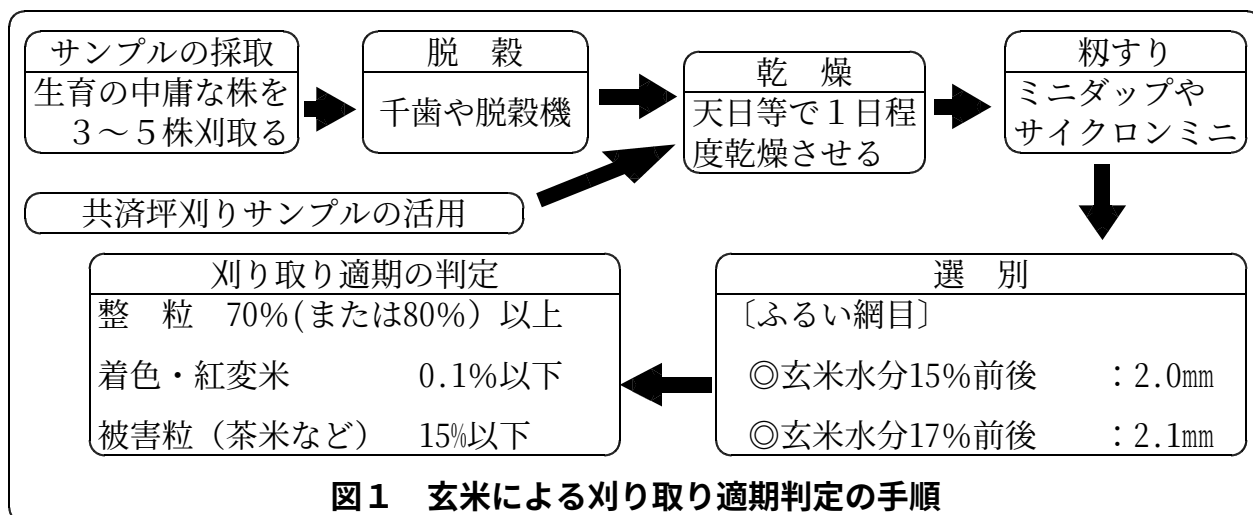
成熟期が近づいたら(表2参照)熟色の進んだものから順に、**必ず玄米にして適期を判定**して下さい。(判定手順は図1参照)。

表2 出穂期後の積算気温による成熟期予測（アメダスデータで算出）

出穂期	出穂期後40日間の 積算気温 ℃			出穂期後積算気温到達日 月/日					
				深 川		幌加内		沼 田	
	深川	幌加内	沼田	950℃	1000℃	950℃	1000℃	950℃	1000℃
7/27	858	840	859	9/11	9/14	9/12	9/16	9/11	9/14
7/29	851	833	852	9/13	9/17	9/15	9/19	9/13	9/17
7/31	844	825	844	9/16	9/19	9/18	9/21	9/16	9/20
8/ 1	842	820	841	9/17	9/21	9/19	9/23	9/17	9/21
8/ 3	831	808	830	9/20	9/24	9/22	9/26	9/20	9/24
8/ 5	818	795	818	9/23	9/27	9/26	9/30	9/24	9/27
8/ 7	802	778	801	9/27	10/1	9/30	10/5	9/27	10/1

※①予想成熟期は出穂期後の積算気温950℃～1000℃を目安とする。

②8月21日以降は平年値で計算。



(1) 完熟粒歩合は1日当たり2～3%程度ずつ高くなります。

[刈り取り適期の算出方法]

{目標完熟粒歩合(90%以上) - サンプルの完熟粒歩合} ÷ 2.5 + サンプル刈り取り日

(2) ほ場毎に刈り取り適期を判定し、適期内に収穫が終了するよう計画を立てましょう。
(適期判定・計画樹立にあたっては下見検査士の意見も参考にする)

(3) 茶米・さび米の多いほ場、倒伏したほ場は、別刈りとして下さい。

3 コンタミの防止

実需が最も嫌い産地評価低下につもなかる「異品種混入」の防止対策を徹底しましょう。

収 穫 前	◎異なる品種が補植されていないか点検し、収穫前に抜き取っておく。 ◎コンバイン・乾燥機・籾倉・籾すり機・粒選別機等の清掃・整備をすませておく。
収穫～ 乾燥調製時	◎異品種が移植された部分は、わずかな面積でも必ず別刈りする。 ◎品種が入れ替わるたびに、コンバイン・機械・施設等の清掃を念入りに行う。

※) 清掃の際は、コンプレッサや掃除機を利用し、搬送部などの細部も徹底的に行うこと。

4 乾燥・調製

乾燥・調製のミスによる品質低下を避けるため、以下の点に留意しましょう。

搬 入	○ 収穫後の生籾は速やかに乾燥行程へ 高温下に放置すると品質が劣化
↓	
乾 燥	● 2段乾燥方式を励行する 水分17～18%で20日間程度の一時貯留が可能 (水分の均一化と乾燥能力が向上、水分ムラが予想される本年は特に有効) ● 毎時乾減率0.8%以下を守る 胴割れ米や玄米光沢の劣化を防止 ● 青未熟粒の混入程度により乾燥機停止水分を調節 (乾燥機停止後水分 青米多→水分の戻り 青米少ない→停止後も低下)
↓	
籾すり	○ 籾すりは穀温が十分下がってから(外気温と同じ) 肌ずれ米の防止
↓	
調 製	● 適正な網目、適正な流量を守る 「きらら397」2.00mm 「ほしのゆめ・ななつぼし」1.95mmを基本に ● 必ず下見検査指導を受けてから調製を行う