

9月の技術対策（水稻）

平成19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(北空知支所定期調査ほ成苗)

品 種 名	年次	草丈 cm	葉数 枚	茎数 本/m ²	出 穂			穂揃 日数	生育 遅速	成熟期
					始	期	揃			
きらら397	19年	81.2	11.4	732	7/21	7/25	7/29	8	早1	
	平年	82.5	11.5	607	7/25	7/28	8/ 1	7		9/15
ほしのゆめ	19年	82.2	10.6	770	7/19	7/23	7/27	8	早1	
	平年	85.6	10.3	646	7/23	7/27	7/31	8		9/12
ななつぼし	19年	88.1	10.9	771	7/22	7/25	7/29	7		

生育の特徴

- (1) 茎数が平年より多く、穂揃い日数は平年並からやや長い。
- (2) 出穂期(出穂揃)は、深川市が7月19日(7/23)頃、他町は7月26日(7/30)頃が中心。
- (3) 品種ごとの出穂時期の差が小さい。出穂・開花は順調だった。
- (4) 出穂が早かったものや出穂～出穂直後に強風に遭遇したものに、褐変粃が目立つ。

2 刈り取り適期の判定

判定手順＝①積算気温で成熟期を予測し→②黄化率から目安を立て→③玄米にして判定

①積算気温による成熟期予測～出穂期後の積算気温950℃～1000℃を目安とします。

表2 積算気温による成熟期予測（アメダスデータで算出・8/28以降は平年値使用）

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℃
7/18	845	827	830	9/ 2	9/ 5	9/ 3	9/ 6	9/ 3	9/ 6
7/20	847	827	831	9/ 4	9/ 7	9/ 5	9/ 8	9/ 5	9/ 8
7/22	843	820	826	9/ 6	9/ 9	9/ 8	9/11	9/ 7	9/10
7/24	839	816	823	9/ 9	9/12	9/10	9/14	9/10	9/13
7/26	835	812	820	9/11	9/14	9/13	9/16	9/12	9/15
7/28	829	807	816	9/14	9/17	9/16	9/19	9/15	9/18

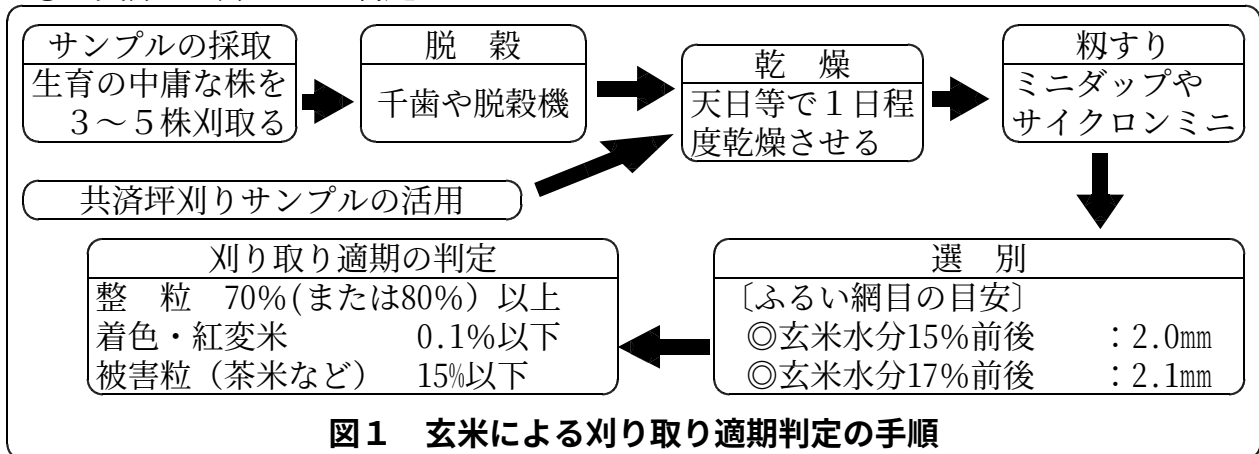
②積算気温での予測成熟期に近づいたら、ほ場で黄化率を観察し成熟期を推定する。



日中に太陽を背にし穂を手に取り黄化率を観察し、全穂の概ね90%以上の粃が黄化する日(成熟期)を推定します。
(好天日で日当たり2.5%ずつ黄化粃が増加すると計算)

ただし、褐変粃や遅れ穂が多い場合などは、粃の熟色だけでは適期を見誤る恐れがあります。また、茶米やサビ米等の着色状況は粃表面からは判定できないので、黄化率率が80%以上となったら熟度の進んだものから、実際に玄米にして収穫適期を判定しましょう。

③ 実際に玄米にして判定



(1) 完熟粒歩合は、好天日で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 + サンプル刈取日
(↑1日当たり完熟歩合)

計算例 { 90% - 80% } ÷ 2.5 = 4日 4日 + 9月8日(サンプル刈取日) = 9月12日

※ 茶米など被害粒や着色粒の割合に応じて目標完熟粒割合を設定しましょう。

(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) サビ米・茶米の多いほ場、倒伏したほ場、褐変粒がひどい部分は、別刈りしてください。

3 コンタミの防止

実需が最も嫌い、産地評価の低下にもつながる「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・粃倉・粃摺機・粒選別機等の清掃整備を済ませておく。
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、機械・施設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	○ 収穫後の生粃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可能 (水分均一化と乾燥能力向上に、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)
↓	
粃すり	○ 粃摺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