平成29年9月7日

こおりやまの米」通信

編集:郡山市 JA福島さくら郡山地区本部(Tel. 921-0533) NOSAI福島郡山田村支所(Tel. 933-3307)

県中農林事務所農業振興普及部(Tel. 935-1310)



Vol.8 刈取り適期特集

こおりやまの米通信

検索

* 最新号はJA各支店窓口にそなえつけてあります

1 生育状況 ~8月の低温・日照不足の影響は限定的~

7月が高温で経過したため、平坦部での出穂期は「コシヒカリ」で平年並み、その他の品種で平年より2~4日早くなりました。なお、湖南町の「あきたこまち」は2日遅くなりました。

穂数は「ひとめぼれ」を除く品種で平年よりや や多くなりました。但し、移植の遅いほ場では穂 数が少ない傾向があります。

7月下旬より日照不足傾向で推移した影響により程長は平年より長くなりました。倒伏が懸念されますのでほ場の状態に合わせ適宜刈分けなどの処理を行ってください。

9月5日 生育調査結果

発行:郡山市農作物生産対策協議会(郡山市園芸畜産振興課 Tel.924-3761)

品種	年 物	出穂期	穂数	稈長			
(調査地点)	年次	(月/日)	(本/㎡)	(cm)			
コシヒカリ	本年	8/11	415	98.8			
	平年差・比	0	102	107			
ひとめぼれ	本年	8/2	4 3 7	84.5			
	平年差・比	-2	9 3	108			
天のつぶ	本年	8/2	416	74.3			
	平年差・比	– 4	106	109			
あきたこまち (湖南町)	本年	8/7	442	88.5			
	平年差・比	+ 2	102	103			

2 適期刈取り ~水稲の生育状況を把握しましょう~

【刈取り時期が早いと・・・】

- ・作業能率が悪い
- ・未熟米・死米が多くなる

【刈取り時期が遅いと・・・】

- ・胴割れ米・着色米が増加
- ・光沢がなくなり品質低下
- (1) 出穂後の積算気温による方法 出穂期からの平均気温を積算し刈取り 適期を推定できます(右表)。

ただし、日照時間が少ない年はこれより遅くなるので注意が必要です。

_出穂後の積算気温による刈取り適期の判定

	主な品種の出穂期		9月4日 までの 積算気温 (°C)	で恨弁メ畑ツ判廷ロ			
				950 °C	1,000°C	1,050°C	
地域				ひとめぼれ	天のつぶ		
				あきたこまち	コシヒカリ		
平坦部	8月 2日	ひとめぼれ	753	9月14日			
	8月 2日	天のつぶ	753		9月16日		
	8月11日	コシヒカリ	533		9月27日	9月30日	
湖南	8月 7日	あきたこまち	605	9月21日			

- ※「各積算気温の到達日」は、9月4日までの実測値、それ以降は平年値で算出。 なお、平坦地はアメダス郡山、湖南地区はアメダス猪苗代のデータで算出。
- ※ 上記の予想日は目安です。必ずほ場を確認し適期収穫に努めましょう。

(2) 穂の黄化状況から見た適期

ほ場全体を見渡して平均的な株の穂の黄化程度を観察し、 籾の80~90%が黄化し、穂軸に緑色が60%程度残る時 期が刈取り適期です。

ほ場によって地力の違いから黄化率にムラがありますので、 収穫間際になったらほ場ごとに確認し刈遅れを防ぎましょう。 ※ほ場内での生育ムラにより倒伏した箇所 や熟期の遅い箇所を一度に収穫・調製する と、収穫物全体の品質を落とすことになり

ます。状況に応じ刈 分けを行いましょう。



3 収穫と調製のポイント ~お米にやさしい収穫・調製を心掛けましょう~

(1) 刈取り時の水分

コンバイン収穫では、葉に朝露が残っていたり 籾水分が高いと脱穀部の網目が詰まり、収穫ロス や損傷粒の増加、機械の故障の原因となります。

稲体の乾いたほ場から収穫作業に入るなどの工 夫をしましょう。

また、あらかじめ畦畔の除草を行い、水分の高い畦畔草を巻き込まないようにしましょう。

(2) 刈取りの作業速度

作業速度が速すぎると機械の選別性能が追い付かず、詰まりや選別ロスが多くなります。また、 こぎ胴の回転数も同様に高すぎると脱ぶ粒が増加 し品質低下の原因となります。

作業前に今一度コンバインの取り扱い説明書を確認し、適切な作業速度・回転数を確認しましよう。

(3) 収穫ロスを防ぐために

脱穀部内についているワラ切刃を点検し、摩耗 している場合は刃を研ぐか新品に交換しましょう。

また、遅れ穂のほとんどはくず米です。無理な深こぎは控えましょう。遅れ穂を無理に収穫すると詰まりや選別不良の原因となるため、逆に収穫ロスが増えてしまいます。

おいしいお米とは? No.8

実りの秋になりました。ここまで手間暇をかけて育してた稲ですので、せっかくならおいしいお米に仕上げたいですね。

【ちょっとくらい青くていいんです】

一面黄金色となった田んぼの中でも、籾水分のバラつきが大きいものです。登熟が早い粒と遅い粒、これら併せて一番品質・収量があがるタイミングが籾の<u>黄</u>化率80~90%なのです。緑色の籾がなくなるのを待っていると、胴割れ米が増えてべちゃっとしたお米になってしまいます。

【乾燥調製は素早くただし丁寧に】

収穫後速やかに、ただし<u>急激な乾燥を避ける</u>ことが | 原則です。収穫物を袋詰めしたまま放置すると、籾の:呼吸熱により光沢の無いヤケ米や腐敗米が発生します。

また、急激な乾燥を加えると穀粒の内側と外側に水 分差が発生し、これもまた胴割れ米の原因となってし まいます。

加えて、過乾燥となったお米は表面が固くなるため 十分に精米ができず、ぬか臭いご飯の原因ともなりますので注意しましょう。

(4) 乾燥調製準備

乾燥機、籾すり機等は使用前に良く掃除し、異品種 や異物の混入が無いよう注意しましょう。

(5) 乾燥作業

高水分の籾が含まれる場合は通風乾燥を行い、乾燥 ムラを防ぎましょう。

仕上げ目標水分15.0%を守ってください。

(6) 籾すりから選別まで

穀温が高い時の籾すりは肌ズレしやすいので注意してください。

選別は、選別機の網目1.85mm以上を用い、機械の能力に合った流量を守ってください。

計量器はあらかじめ点検し、決められた量目で袋詰めしてから出荷するよう心掛けましょう。

【秋の農作業安全確認運動】重点推進期間中

声をかけあい たすけあい 作業事故Oへ

農薬のボトル等の適正処理のおねがい

農薬のボトル等の農業用使用済プラスチック 類は「産業廃棄物」となるため、ごみ集積場や クリーンセンターへの搬入はできません。

JA福島さくらでは11月に回収処理代行を 実施しておりますので、詳しくはお近くのJA 支店へお問い合わせください。

平成29年産米の全量全袋検査への 御理解と御協力のお願い

昨年に引き続き平成29年産米についても販売米、 自家消費米、縁故米、くず米等、生産されたすべて の玄米を対象として「全量全袋検査」を実施します。 JAや米穀出荷業者等で行う検査を受けて安全を確認 した上で、米を販売、譲渡、消費されるようお願い します。

なお、土やゴミ等の異物混入による基準値超過を防ぐため、米の調製作業時は、作業場や乾燥・調製機械の清掃等、<u>異物混入の防止策の徹底</u>をお願いいたします。

問い合わせ先

郡山市農業政策課 TEL 024-924-2201

県中農林事務所農業振興普及部 TEL 024-935-1310