

籾の黄化状態を確認し、適期刈取を行いましょ。特に「てんたかく」は、刈遅れないよう注意！「コシヒカリ」は、現在・出穂後20日間の湛水期間中です。

*** 刈取適期の目安 *** 地区の刈取適期表示札も参考にしてください。

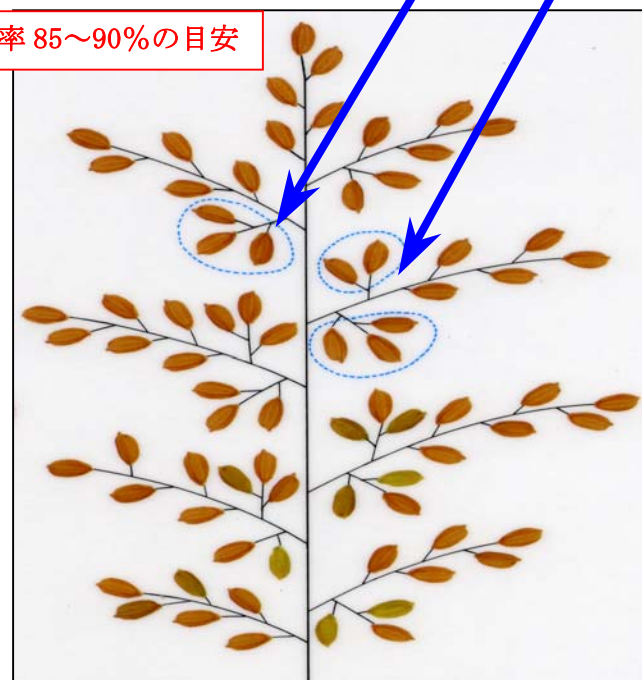
品種	射水市内・生育調査田・平均（てんたかく3ヶ所・コシヒカリ7ヶ所）					備考	
	田植	出穂	湛水期間 (出穂後20日間)	間断かん水 (刈取5~7日前まで)	刈取始め * 予想 *		刈取適期 * 予想 *
てんたかく	5/2	7/22	~8/10頃まで	~8/20頃まで	8/25頃	8/27頃	高温が続くと、早まわります（刈取適期は現時点での予想です）
コシヒカリ	5/14	8/7	~8/26頃まで	~9/10頃まで	9/15頃	9/17頃	

①刈取りまでの準備、水管理のポイント

- ◎事前に収穫、乾燥・調製機械の点検・整備を行いましょ。
- ◎適期に刈取が終わるように作業計画をたててください。
- ◎**収穫5~7日前まで間断かん水**を行いましょ。
- ◎フェーン現象等で高温乾燥が予想される時は事前に入水しましょ！

点線内の2次枝梗が黄化した頃が、刈取適期！（気象条件等によって、「てんたかく」は、早めの刈取が必要になる場合もあります）

図：籾黄化率85~90%の目安



②刈取り時のポイント

《刈取適期の判断目安》

- ◎「てんたかく」は高温が続くと、胴割れ米の発生が懸念されます。刈遅れないように!!
- ◎「コシヒカリ」は、籾の黄化率85~90%を目標に刈りましょ。
- ◎作土が浅いほ場や枯れ上がり早いほ場から開始しましょ。
- ◎**クサネム種子等の異物が入らないように注意しましょ。**

③乾燥・籾摺り・調製のポイント

- ◎ヤケ米の発生防止のため、収穫後4時間以上、生籾を放置しないでください。
- ◎「てんたかく」の乾燥温度は通常より5℃程度低くし、乾燥速度0.6%/hr以内とする。
- ◎「コシヒカリ」は収穫後、常温で2~3時間通風循環を行ってから乾燥する（乾燥速度0.8%/hr以内）。
- ◎水分が17%以下になったら、こまめに水分チェックを行いましょ。

【青米混入割合による乾燥機の停止水分の目安】

100粒中の青米粒数	停止水分の目安	乾燥機停止後の水分変化
0 ~ 5粒	15.0 ~ 15.5 %	乾く
6 ~ 10粒	14.5 ~ 15.0 %	ほとんど変わらない
11粒以上	14.0 ~ 14.5 %	もどる

- ◎仕上げ水分は、14.5~15.0%に仕上げましょ。（フレコン出荷は14.5%）
- ◎肌ずれ米の発生防止のため、必ず常温まで冷却後、籾摺りを行ってください。
- ◎1.9mmのふるい目で機種にあった流量を守り、しっかり選別してください。

**生産履歴を確実に記帳し、JA支店に提出しましょ。
8/20 ~ 10/20 秋の農作業安全運動実施中**