

伊達産米の品質向上を目指しましょう！

令和6年 9月 5日
 県北農林事務所伊達農業普及所

1 出穂状況

表1 伊達管内の水稲品種別出穂盛期（普及所調べ）

品種	本年	前年	平年	前年差
天のつぶ	7/30	8/1	8/3	-2
コシヒカリ	8/4	8/7	8/10	-3

収穫作業が始まりました！

表2 作柄判定ほ（コシヒカリ）生育調査結果

年次	桿長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/㎡)
本年	88.6	17.7	352
前年	92.9	19.6	421
平年	89.9	18.7	396
平年比	99%	95%	89%

台風7号で倒伏が発生！

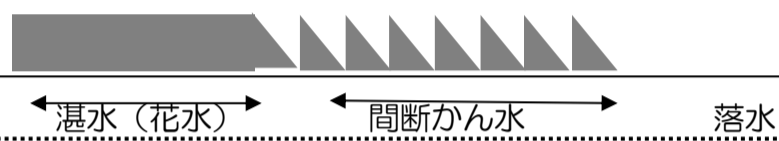
2 今後の管理

(1) 水管理

出穂後30日頃まで玄米が肥大します

出穂期～開花期 登熟期 落水は出穂後30日（目安）

(0日) (水田の条件により調整)
 (日平均気温 27℃以上高温時飽水管理)



※台風、フェーン等の乾燥した強風時には深水管理

○登熟期間の間断かん水

→間断かん水を継続して根の活力を維持しましょう。

○落水は出穂後30日を目安

→早期の落水（田面の過乾燥）は、乳白米、着色粒や胴割粒発生の原因となります。

(2) クサネム種子混入の防止

○クサネムはマメ科の植物

→種子が混入すると比重選、粒厚選では除去できないので、収穫前に水田から完全に除去しましょう。

(3) 適期刈取り

○出穂日以降の積算気温

→「天のつぶ」は1,000℃以上、「コシヒカリ」は1,000～1,050℃を目安とし、晩限は概ね1,200℃を目安とします。

表3 出穂後の積算気温到達日予測（アメダス梁川）

積算気温\出穂日	7/30	8/2	8/5	8/8	8/11	8/14	8/17	8/20
950℃	9/1	9/5	9/8	9/12	9/15	9/19	9/23	9/28
1,000℃	9/3	9/7	9/10	9/14	9/18	9/22	9/26	9/30
1,050℃	9/5	9/9	9/12	9/16	9/20	9/24	9/29	10/3
1,200℃	9/12	9/15	9/19	9/23	9/28	10/2	10/7	10/12

※9/4まで実測値、以降は平年値と予報(0～±2℃)で計算。平年の成熟期晩限(15℃)は10/15。

○刈取適期

→黄化籾率（85～90%）と籾水分（25%以下）にて判断します。

○刈り遅れ防止

→刈り遅れると、米の光沢がなくなり薄茶米などが混入し外観品質が低下します。

(4) 食味と品質を考慮した乾燥・調製

○乾燥（乾燥機の設定確認）

→送風温度40℃以下（籾水分25%以下） ※ 高温乾燥は食味を低下させます。

→毎時乾減率0.8% ※ 急激な乾燥は、胴割粒発生の原因になります。

→仕上がり水分15% ※ 二段乾燥（18%まで乾燥→乾燥機停止→単粒間の水分移動による平衡状態→15%まで仕上げ乾燥）により籾水分を均一に仕上げましょう。

○調製

→肌ずれ米の発生を防ぐため、籾すりは穀温が常温まで低下してから行い、また、必ず試し摺りをしましょう。

→選別は、1.85mm網目を基本とします。

→土壌からの放射性物質汚染を防ぐために、くず米に土埃を入れないように注意してください！！

畦畔雑草にはカラムシが潜んでいます。畦畔の草刈りは出穂後30日以降に実施しましょう。

○排水不良田、中干し不十分

→強めの間断かん水

→少し早めの落水（出穂後25日以降）

○収穫が遅くなる

→落水を遅らせる（出穂後35日以降）

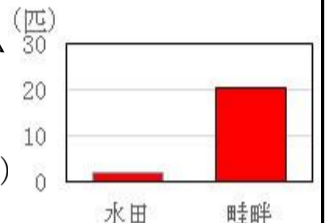
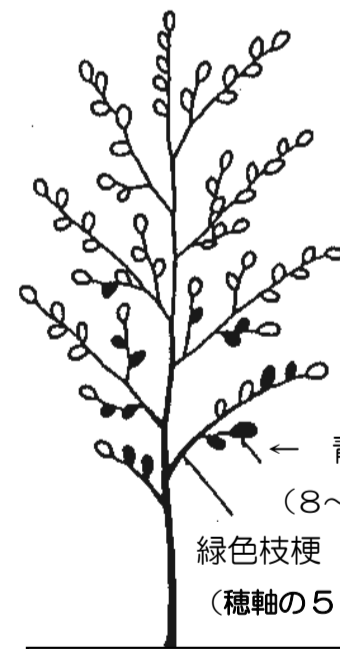


図1 斑点米カラムシ(R5年8月下旬)



これが、クサネム！ 増えてます！
 種子が実る前に取りましょう。



●黄化籾率
 85～90%

← 青籾
 (8～10粒残っている)
 緑色枝梗
 (穂軸の5割位に緑色が残る)

図2 刈取り適期の穂

◎9/1～10/31は、秋の農作業安全運動重点推進期間です。農作業事故に注意しましょう！