

伊達産米の品質向上を目指しましょう！

令和7年 8月18日
県北農林事務所伊達農業普及所

1 出穂状況

表1 伊達管内の水稻品種別出穂盛期（普及所調べ）

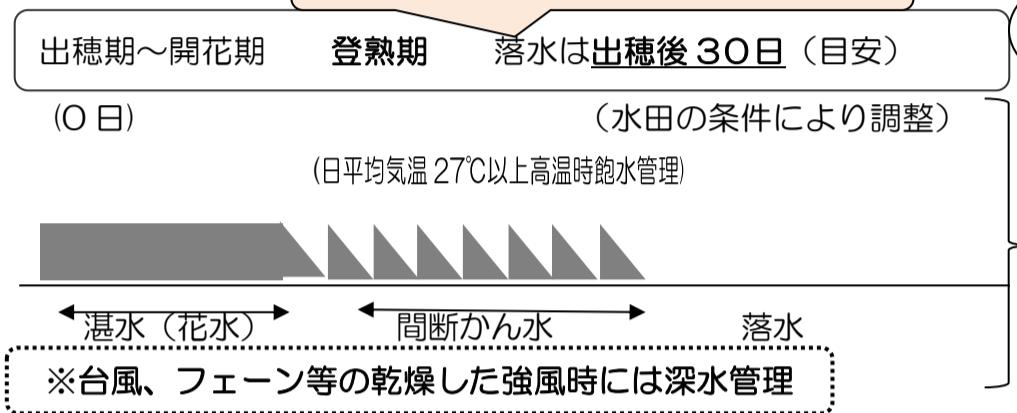
品種	本年	前年	平年	平年差
天のつぶ	7/30	7/30	8/1	-2
コシヒカリ	8/7	8/4	8/9	-2

『平年より出穂は早まっています！』

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



○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、胴割粒や乳白米、着色粒の原因となります。

(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取り除きましょう。

(3) 適期刈取り

○出穂日以降の積算気温

→「天のつぶ」は1,000°C以上、「コシヒカリ」は1,000~1,050°Cを目安とし、晩限は概ね1,200°C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°C	9/4	9/7	9/11	9/15	9/18	9/22	9/26	10/1
1,000°C	9/6	9/9	9/13	9/17	9/21	9/25	9/29	10/4
1,050°C	9/8	9/12	9/15	9/19	9/23	9/28	10/2	10/7
1,200°C	9/15	9/19	9/23	9/27	10/2	10/6	10/11	10/16

※8/14まで実測値、以降は平年値と予報(0~±2°C)で計算。平年の成熟期晩限(15°C)は10/15。

○刈取適期

→黄化粒率(85~90%)と粒水分(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°C以下（粒水分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）により粒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、粉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。

→土壤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！！

表2 作柄判定（コシヒカリ）生育調査結果

年次	桿長(cm)	穂長(cm)	穂数(本/m ²)
本年	95.7	20.4	286
前年	88.6	17.7	352
平年	89.2	18.6	378
平年比	107%	110%	76%

畦畔雑草にはカメ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。

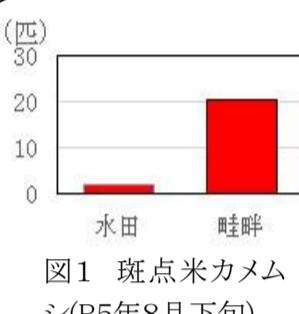
○排水不良田、中干し不十分

→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）



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。

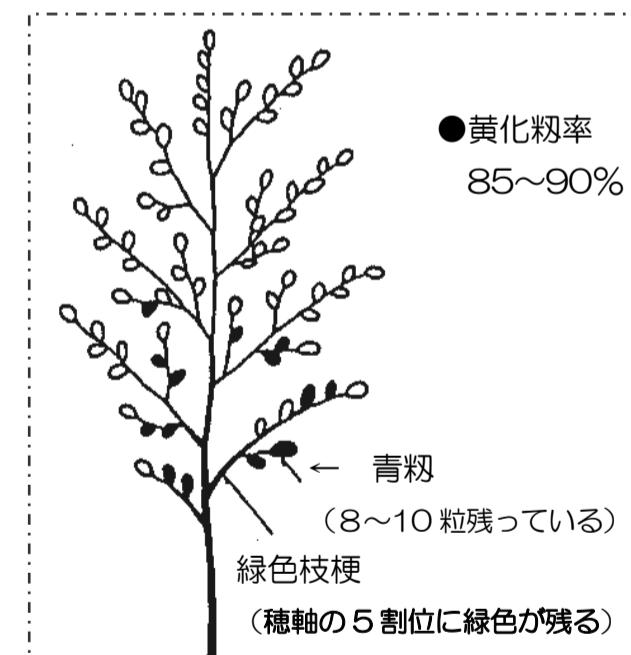


図2 刈取り適期の穂

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！