

# 「こおりやまの米」通信

令和5年9月

編集：郡山市

JA福島さくら郡山統括センター（Tel. 024-921-0503）

NOSAI福島中央支所（Tel. 024-933-3307）

県中農林事務所農業振興普及部（Tel. 024-935-1310）

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.024-924-3761）



GOOD RICE DAY  
毎月8日は  
こおりやま「お米の日」



## Vol.7 適期刈取り特集

こおりやまの米通信

検索



\* 最新および過去のの記事は、郡山市ウェブサイトから見るができます。

## 1 生育状況

移植後の好天が継続し、**平年より2日から5日早い出穂**となりました。また、出穂後も高温での経過が予想され、**登熟が早まることが予想**されるので、収穫作業が遅れないように農機具の点検等の準備を進めてください。例年実施している調査ほ場の9月5日時点生育状況は、郡山市ホームページに掲載されますので、参考にしてください。

表 出穂後の積算気温による刈り取り始めから刈り取り終期の目安

地域	主な品種の出穂期		出穂から8月27日までの積算気温(°C)	各積算気温の到達日			
				950°C	1000°C	1050°C	1200°C
平坦部	7月30日	ひとめぼれ	795	9月4日	—	—	<b>9月16日</b>
	8月3日	天のつぶ	686	—	9月11日	—	<b>9月21日</b>
	8月7日	コシヒカリ	574	—	9月17日	9月19日	<b>9月27日</b>
湖南	7月31日	あきたこまち	724	9月8日	—	—	<b>9月21日</b>
	8月3日	里山のつぶ	648	9月12日	—	—	<b>9月26日</b>

9月中に刈り取り終期の見込み

※ 「各積算気温の到達予想日」は、8月24日までの実測値、それ以降は平年値で算出。

なお、平坦部はアメダス郡山、湖南町はアメダス猪苗代のデータで算出。

※ 上記の到達予想日は目安です。必ずほ場を確認し適期収穫に努めてください。

## 2 適期刈取り

【刈り取り時期が早いと・・・】

- 作業能率が悪い
- 未熟粒、死米が多くなる
- 灯油使用量が増加する

【刈り取り時期が遅いと・・・】

- 胴割米、着色米が増加する
- 光沢がなくなり品質が低下する



### (1) 出穂後の積算気温による方法

出穂期からの日平均気温を積算し、刈り取り適期を推定できます。

高温条件下では積算気温による予想より籾の黄化が早まるので、籾や枝梗の黄化状況で判断してください。

### (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、穂軸の半分程度が黄化した時期が刈り取り始期です。また、刈り取り晩限は胴割米や着色米等の混入を防ぐため、積算気温1200°Cを目安とします。今年は、今後も気温が高い予報となっています。気温が高い条件での刈り遅れは、胴割米等の増加の恐れが高まりますので、**積算気温1200°C到達前に収穫を終わらせる**ように注意してください。

刈り取り面積が多い方は、刈り取り適期となったら速やかに収穫を始め、適期内での収穫完了に努めてください。

ほ場による地力の違い等から黄化程度が違うので、収穫間際になったら**ほ場ごとに確認し刈り遅れを防いでください。**

また飼料用米の検査では、胴割米や着色米の基準がないので、できるだけ刈り取りを遅らせる(立毛乾燥)ことにより、乾燥用の灯油使用量を削減することができます。

※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となります。状況に応じて刈り分けを行ってください。

### 3 収穫と調製のポイント

#### (1) 刈り取り時の水分

コンバイン収穫では、籾水分25%以下が収穫の目安です。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や、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ってください。

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てください。

#### (2) 刈り取りの作業速度

作業速度が速すぎると機械の選別能力が追い付かず、詰まりや選別ロスが多くなります。また、扱き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、回転数を確認してください。

#### (3) 収穫ロスを防ぐために

藁切り刃（扱き胴の受け網部分についている）を点検し、摩耗している場合は刃を研ぐか新品に交換してください。

また、遅れ穂を無理に収穫すると詰まりの原因となるため、逆に収穫ロスが増えてしまいます。遅れ穂のほとんどはくず米です。無理な深こぎは控えてください。

#### (4) 収穫物の取扱

コンバイン収穫した生籾を放置すると、品質低下の原因となります。収穫した生籾は3時間以内を目安に乾燥機に張り込んでください。

#### (5) 乾燥調製準備

乾燥機、籾摺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てください。

### ガス湧き予防対策に秋耕を

近年、田植後のガス湧きによる生育不良が問題になっています。ガスの発生がひどかったほ場では、予防策として収穫後すみやかに稲わらすきこみを行ってください。

すきこみが遅れるほど地温の低下により分解が遅れます。

また、表面付近は地温が高く分解が活発となるので、すきこみは浅めに行ってください。その際に稲わら腐熟促進剤(ワラ分解キング等)を使用すると、稲わらの分解が促進されます。

**【秋の農作業安全確認運動】**  
**重点推進期間中(9月1日~10月31日)**  
**徹底しよう! 農業機械の転落・転倒対策**

**野焼きは原則禁止です!**

稲わらは、野焼きせずすき込みし、土づくりにご活用ください。  
田んぼ周辺に住宅地が増えています。周辺住民の生活環境への配慮に御協力願います。

**道路に泥を落とさないよう注意を**

農作業の後、公道に出る際には機械についた泥などを落としてから走行願います。

#### (6) 乾燥作業

高水分の籾が含まれる場合は乾燥の途中で火を消しテンパリングを行い、乾燥ムラを防いでください。

仕上げ水分15.0%を守ってください。最終的な確認は、乾燥機の表示に頼らず、専用の水分計を使用してください。なお、所有する水分計は、事前にJA等の米集荷業者の物と比べ精度確認を行ってください。

また、備蓄米は水分の基準が厳しいため、特に水分の戻りに注意した仕上げとしてください。

#### (7) 籾摺りから選別まで

穀温が高い時の籾摺りは肌ズレしやすいので、十分に放温してから開始するようにしてください。

選別は、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。流量を多くしすぎるとくず米が混入し、整粒歩合が低下します。

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てください。

### 農薬のボトル等の適正処理のお願い

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。

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



### 令和5年産米のモニタリング検査への御理解と御協力のお願い

令和5年産米は郡山市内で31点(旧市町村ごとに1点)を対象としたモニタリング検査を実施します。旧市町村ごとのモニタリング検査が終了してから米を販売、譲渡するようお願いいたします。

なお、モニタリングが終了するまで販売を行わないJ Aや米集荷業者への出荷はモニタリング検査終了前でも可能です。

モニタリングの実施状況は福島県水田畑作課のホームページで確認することができます。

水田畑作課のHP⇒



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、異物混入防止策の徹底をお願いいたします。

