

# 稲作情報 第 6 号 (後半の水管理・収穫、乾燥編)

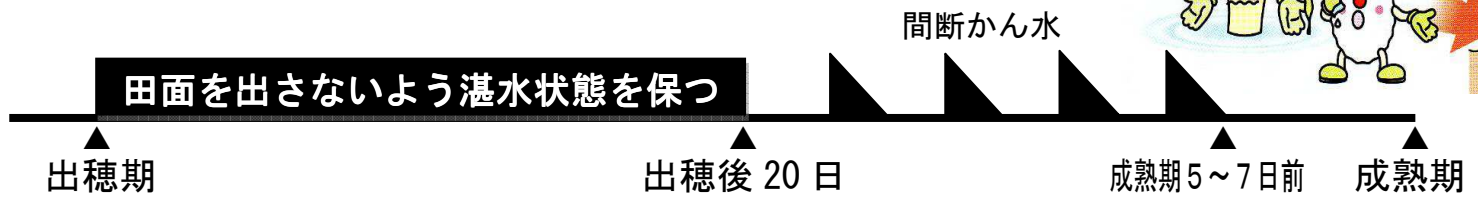
- ◎てんたかくの収穫期は平年並みと見込まれます。
- ◎今後、水管理が品質向上の重要なポイントになります。胴割米の発生が懸念されますので、収穫まで管理を徹底しましょう。
- ◎早めにコンバインの事前点検や乾燥機の清掃を行いましょう。適期内に収穫を終えるとともに、外気温や籾水分に応じた乾燥を行いましょう。

## 1 水稻後半の水管理 ～高品質米を生産するため、水管理を徹底しよう～

- ・米の品質向上とカドミウムの吸収抑制のため、出穂期以降 20 日間の湛水管理を徹底しましょう。
- ・収穫前の早期落水は胴割米の発生を助長します。湛水管理後は、収穫 5～7 日前まで間断かん水を行い、最後まで稲体の活力維持を図りましょう。
- ・フェーン現象が予想される場合は、あらかじめ入水し、水不足にならないように注意しましょう。



【出穂期以降の水管理イメージ】



## 2 適期刈取 ～胴割米の発生を防止しよう～

連休植え「てんたかく」の刈り始めは、「8月26日頃」と予想されます！

※4月植えの生育の早い圃場では8月22日頃からと予想されます。

- ・刈取適期表示票を参考に、適期内に収穫を終え、胴割米の発生を防ぎましょう。
- ・クサネムやヒエ等は、収穫前に必ず抜き取りましょう。

## 3 適正な乾燥・調製 ～1等米に仕上げましょう～

- ・張り込み後、2～3時間程度は常温で通風乾燥を行いましょう。
- ・気温が高い日や、籾水分が20%以下のときは、通常より5℃低い温度で乾燥しましょう。
- ・水分ムラが大きい場合は、二段乾燥をしましょう。
- ・水分が17%以下になったら手動水分計でこまめに測定し、青米の混入程度に応じて、乾燥機を停止しましょう。
- ・籾すりは、肌ずれを防ぐため、籾温を常温まで下げてから行いましょう。
- ・選別には必ず1.9mmの網目を使用し、機種に応じた流量を厳守しましょう。

■乾燥機の停止水分のめやす

100粒中の青米数	乾燥機の停止水分	乾燥機停止後の水分変化
0～5粒	15.0～15.5%	乾く (-0.5%)
6～10粒	14.5～15.0%	ほとんど変わらない
11粒以上	14.0～14.5%	戻る (+0.5%)