

稲作情報

No12 「飽水管理～適期刈取」

J A えちご中越 こしじ営農センター
TEL: 0258 (92) 5606

令和 6年 8月 8日

異常高温に負けない「丈夫な稲づくり」の実践を!!

出穂25日後まで「飽水管理」を継続しましょう!!

梅雨明け(8/1)以降、「気温の高い気象傾向」が続いているとともに、北陸地方の2週間予報(8/3~16)でもかなりの高温が予想されています。高温障害の発生を少しでも軽減するため、以下の対策を徹底して

→ **産米品質の向上で「全量1等米」を目指しましょう!!**

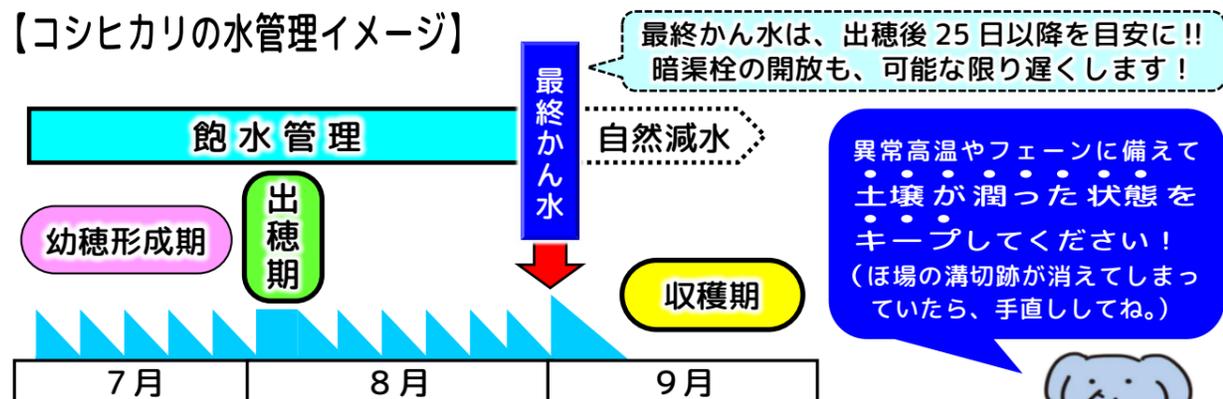
1. 登熟後期の水管理

用水機場の運転スケジュールを確認して、計画的に「水かけ」してネ!!



- 長時間(24時間以上)のタメ水は、根の活力・機能低下を招きます。特に日中に暖まった水で湛水状態のまま夜を迎えると夜間の涼しい時間帯でも「外気温以上の水温」となり、稲体を消耗させ、養分転流(登熟)を阻害してしまいます。さらに根の活力・機能の低下は、養水分の吸収能力低下の要因となり、登熟に大きな悪影響を及ぼします。→【品質低下】
(*重要 → タメ水の期間は長くとも1日(24時間)以内となるよう心掛けて下さい。)
- 早すぎる落水(出穂後25日目の完全落水)は、籾水分の過度の低下による品質の低下(胴割粒・未熟粒の発生)につながります。可能な限り、収穫間際まで飽水管理を継続しましょう!!

【コシヒカリの水管理イメージ】



2. 適期収穫

葉や茎の色ではなく、「籾の色」で刈取適期を判断してネ!!

- 出穂日以降の積算温度に基づく刈取適期予想【右表】を参考に作業計画を策定して下さい。今後も高温気象が続く予想となっていることから、早めにほ場ごとの籾黄化割合を観察して「黄化籾割合が85~90%程度になった時期」に収穫作業を開始して下さい!!
- 刈取適期以降は日を追って胴割粒の発生率が増加します。刈取適期から遅くとも5日以内に刈り取りできるように作業計画を策定し、乾燥機の能力に限界がある場合には、カントリーエレベーターやライスセンターの共乾施設利用により、適期刈取に努めて下さい。

× 早刈り → 未熟粒の混入増加、収量低下
× 刈遅れ → 胴割米・着色米の増加、倒伏助長

3. 刈取適期予想【さんとう地区 こしじ版】

品種名	出穂期(予想)	刈取適期(予想)	積算温度の目安
ゆきみらい	7月12日～7月16日	8月16日～8月20日	高温年: 925°C (975°C)
五百万石	7月18日～7月20日	8月22日～8月25日	
わたぼうし	7月14日～7月23日	8月18日～8月28日	
ゆきん子舞	7月20日～7月24日	8月25日～8月29日	
こしいぶき	7月22日～7月28日	8月27日～9月03日	
ゆきの精	7月21日～7月28日	8月26日～9月03日	
たかね錦	7月21日～7月30日	8月27日～9月06日	1,000°C
こがねもち	7月24日～7月31日	8月29日～9月06日	
コシヒカリ	7月30日～8月07日	9月05日～9月17日	
越淡麗	8月07日～8月15日	9月17日～9月27日	1,000~1,050°C
千秋楽	8月07日～8月15日	9月27日～10月05日	1,050~1,100°C
新之助	8月06日～8月15日	9月15日～9月27日	
あきだわら	8月06日～8月13日	9月20日～9月29日	1,100~1,200°C
にじのきらめき	7月30日～8月06日	9月11日～9月20日	

* 刈取適期(予想): 長岡アメダスデータの積算気温で算出(8月5日までは本年値、以降は平年値)
* 上表は、あくまでもめやすです。今後の天候やほ場ごとの出穂期・施肥量等により前後します。
* 上表を参考にほ場ごとの黄化籾割合を確認し、総合的に収穫適期を判断して下さい。

刈取適期うちわ

ほ場ごとの「収穫適期を判定」します!!



「刈り遅れ」に要注意!!

早生品種は、出穂後の気温が高く胴割粒の発生リスクが非常に高まっています。今後の気象予報と籾の黄化割合を確認しながら、収穫作業を開始してください!!

水稲の収穫適期は、黄化籾の割合が85~90%程度になった頃(上位3~4本目の1次枝梗に着生する2次枝梗が黄化した頃)です。

※ 栽培条件等により、収穫適期が前後します。

4. 適正な乾燥・調製

農作業中の「事故・熱中症」に注意してください!!

- ◇ 収穫後は、籾を速やかに乾燥機に搬入～通風し、ヤケ米の発生を防止しましょう。
- ◇ 胴割米の発生を防止するため、乾燥機の毎時乾減水分は0.5~0.6%としましょう。0.8%を超えると、胴割米の発生率が急激に高くなります。
→ 成熟期～収穫期の高温により、立毛胴割れが予想される場合は、毎時乾燥速度が0.5%以下になるよう送風温度を低く設定するとともに、過乾燥には十分に注意してください。
- ◇ 仕上げ水分は「14.5~15.0%」に仕上げましょう。→ 過乾燥は胴割れ・食味低下を招き、高水分玄米(15%以上)は、玄米水分の戻りによるカビ米の発生原因となります。

～営農情報のお問い合わせは、お気軽に最寄りの営農センターへ～
次回稲作情報: 9月上旬「稲わら秋すき込み、土づくり」(予定)

「収穫適期を判定」↓ 適期収穫・適正な乾燥調製で「全量1等米」を目指しましょう!!

