



## 令和4年産適期刈取りについて

### 適期刈取り

- ❗ 早刈りを行うと、青米、未熟粒が多く混入するほか、収量低下の原因となり、逆に遅刈りは着色粒、胴割米が増え、品質低下になります。
- ❗ 登熟後半から籾水分の低下が早くない、立毛胴割れの発生が懸念され、品質に大きく影響しますので適期の刈取りを行って下さい。
- ❗ 籾全体の90%が黄色くない穂軸の先端から1/3程度黄変した時が刈取り適期です。

成熟期は、品種、田植え時期、生育状況により異なります。今後の気象条件によって異なる場合がありますが、下記の目安を参考に各圃場の状況を判断して、適期刈取りによる品質向上に努めましょう。

### 落水の目安

刈取り作業を容易にするため、落水を早める傾向にあるようです。早期落水は、整粒歩合が低下するので品質向上のため、落水時期は出穂後30日を目安に行うようにしましょう。

### 出穂期後の積算気温と日数からみた品種ごとの刈取り適期の目安

品種名	出穂期後からの積算気温	出穂期後からの日数
ひとめぼれ	940 ~ 1,100℃	42~50日
ササニシキ	960 ~ 1,170℃	43~53日
まなむすめ	940 ~ 1,150℃	42~52日
コシヒカリ・つや姫	1,000 ~ 1,150℃	45~53日
やまのしずく	920 ~ 1,080℃	40~48日
みやこがねもち	950 ~ 1,100℃	42~50日

### 仙南管内の本年の出穂期と積算気温から見た適期刈取りの目安

市町名	出穂期	ひとめぼれ	ササニシキ	まなむすめ	コシヒカリ つや姫
柴田町	7月30日	9月10日~18日	9月11日~21日	9月10日~20日	9月22日~10月1日
大河原町	7月31日	9月11日~19日	9月12日~22日	9月11日~22日	9月23日~10月2日
村田町 角田市	8月1日	9月12日~20日	9月13日~23日	9月12日~23日	9月24日~10月3日
蔵王町 白石市	8月2日	9月13日~21日	9月14日~24日	9月13日~24日	9月25日~10月4日
川崎町 丸森町	8月4日	9月15日~23日	9月16日~26日	9月15日~26日	9月27日~10月6日
七ヶ宿町	8月8日	9月19日~27日	9月20日~30日	9月19日~30日	10月1日~10月10日

※出穂期は各市町の50%が出穂した日です。

※コシヒカリ・つや姫については、出穂期+7日で算出しています。

今後の天候によっては上記の表より前後することが考えられますので、参考値としてご活用下さい。

# ⚠ 異物・異品種混入防止対策 ⚠

収穫、乾燥・調製時の確認不足、農業機械の清掃不足などによる「異物・異品種混入の事故」を防止するため、収穫から出荷まで細心の注意を払きましょう。

## 収穫作業前

- 圃場周辺の草刈り及び清掃、圃場内の雑草(ヒエ、クサネム等)の抜き取りを行う。
- 作業場の清掃、コンバイン・乾燥機・粃摺り機など使用する機械の点検・清掃をする。(昨年の粃・玄米が機械に残っていると、異品種混入や **害虫発生の原因**となります)
- 使用する玄米袋には必要事項を記入し、品種別に分けてきれいな場所に保管する。

## 収穫、乾燥・調製時

- 作業前に〔圃場・品種・栽培区分〕を確認する。
- 品種の切り替え時は、使用する機械を必ず清掃する。
- 近年フレコンにおける害虫発生が多発しております**。フレコンの保管場所など留意するほか、最初の出荷時には保有米として区分けするようにお願いします。

## 玄米保管時

- 保管場所は十分に清掃し、品種・栽培区分ごとに分けて保管する。
- 灯油などの臭いの強いものを玄米の近くに置かない。

## 乾燥・調製時の留意点



玄米適正水分  
14.5~15.0%

- 「肌ずれ米」の防止 ⇒ 玄米の大きさに合せた「ロール間隔調製」と乾燥粃の温度が常温に低下してから粃摺りをしましょう。
- 「胴割粒」の防止 ⇒ 乾燥機の送風温度は45℃以下として、ゆっくりと乾燥。

ライスグレーダーの網目は1.9mm以上を使用し、整粒歩合は80%以上確保しましょう!!

草の種子、ガラス片、土砂などの異物が混入すると検査ができかねることがあります。量目不足や水分過多、粃混入があると、再度調製が必要となりますので、注意してください。

### ※JA米出荷者へお知らせ※

米の栽培記録簿（前期・後期）の提出期日は過ぎておりますが、未だ未提出の方が見受けられますので、未提出の方については早急に必ずご提出頂きますようお願い致します。