

令和2年9月10日

稲作情報 第8号



中央部営農センター	TEL: 22-2127	北部営農センター	TEL: 65-2016
東部営農センター	TEL: 55-4712	西部営農センター	TEL: 32-3160
営農生活部米穀課	TEL: 27-1601	秋田県農業共済組合 由利支所	TEL: 24-3301
由利地域振興局 農業振興普及課	TEL: 22-8354		

9月に入り、刈取りの時期となりました。適期の刈取りと、丁寧な乾燥調製で品質の良い米をたくさん出荷して頂けますようお願い致します。

●刈取り判断について

刈取り目安は以下の内容を参考としてください。

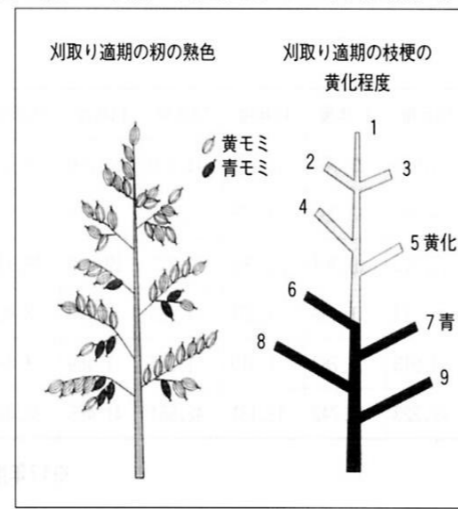
① 籾の黄化度は**90%**の頃が刈取り適期です。

主茎の1番上から5番目の枝硬まで黄化した頃が分かりやすい目安となります。(右図参照)

② 籾は**緑色→黄色→黄白色**と変化します。籾が黄色の段階では玄米がまだ青みを帯びている場合がありますが、籾が黄白色になれば玄米の青みもほとんどなくなります。

③ 積算温度は**出穂日からの日平均気温の積算**で、目安となっている温度の達すると刈取り適期となります。

【籾の熟色・枝梗の黄化程度による刈取り時期の決定】



◆品種別の積算気温目安◆

(出穂後の1日の平均気温の積算)

あきたこまち	ひとめぼれ	つぶぞろい	萌えみのり
950℃～1050℃	1050℃～1150℃	1050℃～1150℃	1050℃～1150℃

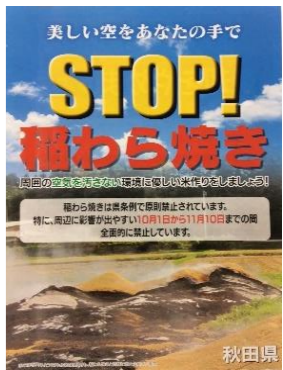
●次年度に向けた稲ワラの処理

毎年、刈取り後の稲わらの分解が進まず田植え後に土壌還元が発生し、稲の活着や発根に影響を及ぼしている状況となっております。コンバインから排出される稲ワラはできるだけ薄く広げ、翌年の作付けまでに分解(腐熟)を促進させるようお願い致します。特にコンバインが旋回するところは稲ワラがたまりやすいため拡散するようお願い致します。

稲ワラ焼きは県の条例で禁止されています。違反すると厳重な罰則の対象となりますので行わないで下さい。

交通の妨げになる場合や人体に影響が出る可能性がありますので法令の遵守をお願いします。もみ殻の焼却も同様に禁止されています。

くん炭製造のためのもみ殻焼きも生活環境や交通に影響を及ぼす場合は原則禁止となっています。



●乾燥調製について

高水分や活青混入の多い籾は二段乾燥を活用しましょう。短時間で急激に乾燥させると胴割れ等が発生する原因となります。また短時間で乾燥させた玄米は水分の戻りが考えられます。検査時に水分が戻っており、再調整となるケースもありますので注意してください。

二段乾燥

① 18～20%程度まで乾燥を行う。

② 18～20%の間まで水分が下がったら、一度送風・循環へと切り替え、高くなった籾の温度を下げ安定させる。

③ 最後に仕上げの乾燥へ入り、適正水分となるように調整する。

※**備蓄米は水分が15%以下となりますので**よろしくお願い致します。

乾燥調製施設は使用前に清掃を行い、衛生面を整えてから使用しましょう。

また、複数品種を作付している場合は、コンバインの清掃を丁寧に行い異なる品種が混ざらないよう注意してください。

●食味事前サンプルの提出について

倉庫での米検査を円滑に行うために、検査を受ける玄米のサンプルは検査日の**2日前**には提出をお願いします。プレミアム実証米対象となる方につきましてはサンプル袋は**通常の黄緑色のものではなくオレンジ色の専用の袋**に入れて提出してください。

食味サンプルを提出する際の玄米の量は、サンプル袋の半分程度まで入っていれば、十分に食味測定を行うことができますので袋いっぱい詰めるとこぼれる可能性もありますので入れすぎないようにお願い致します。



1袋でも多くJAへ出荷頂けるようお願い致します。