

売れる米技術情報（No. 7）
～ 売れる「新潟なんかん米」づくり運動～

品質向上対策3本柱！

- ①適正籾数確保 (小できな稲づくり) ②後期栄養・水の確保 (粒張りの良い米づくり) ③土づくり (気象変動に強い稲づくり)
『なんかん米 光る粒張り 粒ぞろい』

平成19年8月24日
JAにいがた南蒲

1 各品種の出穂状況と収穫期予想について

- 収穫適期は、出穂期（出穂する全茎数の40～50%が出穂した日）からの積算温度（日平均気温の積算値）が、極早生・早生975℃、中生1000℃となる日がめやすになります。（8月20日現在の予想）

品 種 名	出 穂 期	落水期の目安	収穫期の目安
わたぼうし	7月25日	8月19日	8月31日
ゆきん子舞	7月29日	8月23日	9月4日
こしいぶき	7月30日	8月24日	9月5日
こがねもち	8月4日	8月29日	9月11日
連休植コシヒカリ	8月7～10日	9月1～4日	9月15～19日
適期植コシヒカリ	8月9～12日	9月3～6日	9月17～21日
直はコシヒカリ	8月15～17日	9月10～12日	9月26～29日

2 今後の技術対策

【水管理対策】～出穂後25日までは必ず飽水管理（間断かん水）の継続～

- 登熟期間は最も水を必要とする時期です。また、早期落水は根の活力を低下させ、品質低下や倒伏を助長するので、出穂後25日間は飽水管理（間断かん水）を徹底しましょう。
- フェーン現象等による過高温が予想される場合は、速やかにかん水し、白穂など高温障害の発生を防止しましょう。

【収穫期対策】～黄化もみの割合85～90%が刈取適期～

- 黄化もみ割合が85～90%になり、穂の基部に着生するもみの一部に緑色が残っている頃が適期です。
- なお、高温条件で登熟すると成熟期が早まる傾向にあり、刈遅れによる品質低下が懸念されますので、必ず籾の黄化状況を確認し適期収穫に努めましょう。

【乾燥・調製対策】～水分15.0%、整粒歩合80%以上で1等米を～

①早めに通風

- 水分の高い生もみは高温下で変質しやすいので、刈り取り後は早めに通風しましょう

②張り込み時のもみ水分にあわせた乾燥温度で品質低下防止

- 乾燥機への張り込み時の籾水分が高いほど低い乾燥温度で乾燥しましょう。

生もみ水分	乾燥温度	仕上げ水分
28%以上	40℃以下	15%
24以下	50℃以下	
18%以下	昼間通風循環・夜間乾燥	

注) 刈遅れや成熟期ごろにフェーン等で低湿度日が続いたときは、乾燥速度を毎時0.5%以下に設定

③もみすり調製等の徹底

- もみすりは、もみの温度が常温になってから行いましょう。
- ゴムロール間隔は、脱ぶ率80～85%になるように調節しましょう（間隔0.8～1.2mm）
- 整粒歩合の高い1等米に上げるため、適正流量に調整しましょう。
- コンタミ防止の為、コンバイン・乾燥機・調製機の使用前の清掃、収穫品種切り替え時の清掃を徹底しましょう。

コンバイン・乾燥機・調製機等の機械・施設の清掃・保守点検を徹底し、品質向上・農作業事故防止に努めましょう。