

適期収穫を徹底しましょう！（8月）

気象予報では今後の気温が高いと見込まれ、水稻の収穫期の前進が予想されます。刈り遅れは「胴割れ米」や「茶米」の発生が助長され、米の品質低下につながります。適期に刈取り作業が始められるよう準備を進めましょう。

刈取り適期判断のポイント

1 登熟積算気温

出穂期から登熟期間中の毎日の平均気温を合計した「登熟積算気温」が、品種ごとの基準に到達すると刈取り適期となります。あらかじめ収穫時期のめやすを把握し、刈取り作業に備えましょう（裏面参照）。

2 帯緑色籾割合

登熟が進むと、穂が黄化してきますが、穂の中で少しでも緑色が残っている籾の割合が品種ごとの基準に到達すると刈取り適期となります。高温時には籾の黄化よりも玄米の成熟が進むことがあるため、出穂後日数や籾水分なども考慮して、総合的に判断しましょう。

【主要な品種の収穫期のめやす】

品 種 名	作 期	積算気温(℃)	帯緑籾割合(%)
コシヒカリ	早 期	950～1,150	15～10
キヌヒカリ	早 植	980～1,180	35～15
	普通期	950～1,200	
彩のきずな	早 植	900～1,200	50～10
	普通期	900～1,100	40～15
えみほころ	早 植	1,000～1,200	25～5
	普通期	1,000～1,200	20～5
彩のかがやき	早 植	910～1,100	90～45
	普通期	1,010～1,250	55～25

3 籾水分

籾の水分が25%になったら収穫を開始しましょう。

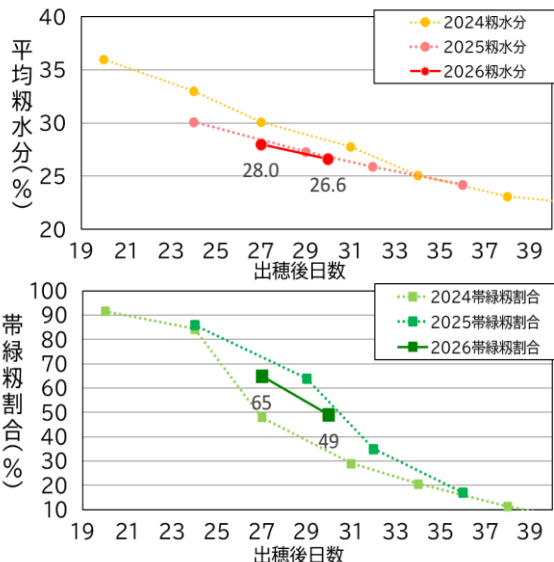
本年の玉井試験場の籾水分等の測定結果は以下のとおりです。

「コシヒカリ」(5月1日植)の測定結果

5月1日植 コシヒカリ	測定日	出穂後 日数(日)	積算気温 (℃)	帯緑籾 割合(%)	籾水分 (%)
7月21日 出穂	8月17日	27	729	65	28.0
	8月20日	30	812	49	26.6

ほ場条件や気象状況により籾水分や帯緑籾割合の低下の速度は異なります。参考としてください。

※籾水分等の更新情報は右の二次元コードから
ご覧いただけます(農技研・HP)



【参考】 籾水分、帯緑籾割合の推移
(5月1日植コシヒカリ 2024～2026年)

○ 登熟積算気温から算出した収穫期のめやす(熊谷の気象データを活用)

	田植日	出穂期のめやす	収穫期のめやす	出穂後の日数
コシヒカリ	5月5日	7月24日	8月28日 ~ 9月5日	35 ~ 43
	5月15日	7月30日	9月3日 ~ 9月11日	35 ~ 43
キヌヒカリ	5月15日	7月27日	9月1日 ~ 9月9日	36 ~ 44
	5月25日	8月1日	9月7日 ~ 9月15日	37 ~ 45
	6月5日	8月9日	9月15日 ~ 9月25日	37 ~ 47
	6月15日	8月14日	9月20日 ~ 10月1日	37 ~ 48
	6月25日	8月20日	9月27日 ~ 10月9日	38 ~ 50
彩のきずな	5月5日	7月22日	8月24日 ~ 9月4日	33 ~ 44
	5月15日	7月28日	8月30日 ~ 9月11日	33 ~ 45
	5月25日	8月2日	9月5日 ~ 9月16日	34 ~ 45
	6月5日	8月9日	9月13日 ~ 9月23日	35 ~ 45
	6月15日	8月14日	9月18日 ~ 9月28日	35 ~ 45
	6月25日	8月18日	9月22日 ~ 10月2日	35 ~ 45
えみほころ	5月15日	8月4日	9月11日 ~ 9月19日	38 ~ 46
	5月25日	8月9日	9月17日 ~ 9月25日	39 ~ 47
	6月5日	8月16日	9月25日 ~ 10月4日	40 ~ 49
	6月15日	8月19日	9月28日 ~ 10月8日	40 ~ 50
	6月25日	8月23日	10月3日 ~ 10月13日	41 ~ 51
彩のかがやき	5月15日	8月9日	9月13日 ~ 9月21日	35 ~ 43
	5月25日	8月14日	9月19日 ~ 9月28日	36 ~ 45
	6月5日	8月20日	9月28日 ~ 10月8日	39 ~ 49
	6月15日	8月23日	10月3日 ~ 10月15日	41 ~ 53
	6月25日	8月25日	10月6日 ~ 10月19日	42 ~ 55

※出穂期、収穫期のめやすは農作物発育予測アプリ「咲き玉くん」による予測値です（8月17日現在・熊谷気象台データ）。今後の気象状況により前後することがあります。
「咲き玉くん」では最寄りの地点の気象データを利用して生育予測を実施できます。
ぜひお試しください！

「咲き玉くん」二次元コード▶



乾燥・調製作業のポイント

1 最後の仕上げは丁寧に

仕上がり水分は14.5～15.0%を目標としますが、急激な乾燥や過乾燥は胴割粒が発生し、品質低下につながります。粳の張り込み後、半日から1日程度は送風のみで行い、粳水分のばらつきをならしてから乾燥工程に移ると、過乾燥粒が減少し品質と食味の低下が防げます。粳水分が20%以上の場合は、送風温度を40℃以下とし、水分が20%を下回ってから温度を上げます。

2 品種に応じた粳すり作業

「えみほころ」は粒厚が厚い傾向にあります。品種や乾燥ロットごとにロール調整を確認しましょう。