

令和元年産 美里地区の稲作情報

宮城県美里農業改良普及センター

第8号 令和元年9月3日発行

TEL:0229-32-3115 FAX:0229-32-2225

http://www.pref.miyagi.jp/site/misato-index/



適期刈取により，良食味・高品質米をめざしましょう

1 気象経過

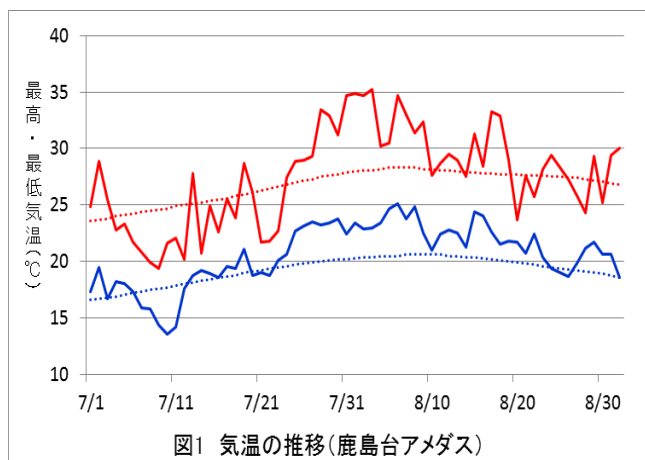


表1 月別の気象データ(鹿島台アメダス)

	平均気温(°C)		降水量の合計(mm)		日照時間(時間)	
	今年	平年差	今年	平年比	今年	平年比
7月	21.8	0.2	122.0	76%	106.4	84%
8月 第1半旬	27.7	4.1	0.0	0%	53.4	215%
第2半旬	26.5	2.7	0.5	3%	27.0	110%
第3半旬	25.3	1.7	0.5	3%	7.8	33%
第4半旬	25.5	2.2	22.5	110%	24.0	103%
第5半旬	23.6	0.5	13.5	56%	17.4	71%
第6半旬	23.2	0.6	35.5	107%	20.6	73%

2 出穂後25日調査結果

表2 調査結果(移植栽培)

調査地点	品種	栽植密度(株/m ²)	区分	田植日	出穂期	稈長(cm)	穂長(cm)	穂数(本/m ²)	一穂粒数(粒/本)	粒数(百粒/m ²)	止葉葉色(SPAD値)
涌谷(小谷地)	ひとめぼれ	18.7	本年値	5月12日	8月3日	82.1	18.5	503	78.3	394	36.4
			前年比・差	1日早い	2日遅い	101%	103%	102%	107%	110%	122%
			4ヶ年平均比・差	±0日	1日遅い	98%	103%	101%	115%	117%	119%
田尻(桜田高野)	ひとめぼれ	15.7	本年値	5月12日	8月3日	83.4	18.7	437	97.2	424	36.9
			前年比・差	1日早い	1日遅い	95%	103%	101%	140%	141%	121%
			2ヶ年平均比・差	1日早い	1日早い	92%	100%	98%	132%	129%	117%
鹿島台(木間塚)	ササニシキ	17.3	本年値	5月14日	8月3日	81.9	16.8	614	72.5	445	27.7
			前年比・差	2日早い	3日遅い	96%	92%	116%	103%	119%	88%
			平年比・差	1日早い	3日遅い	99%	98%	126%	103%	129%	97%
鹿島台(木間塚)	だて正夢	21.2	本年値	5月13日	8月7日	96.1	19.4	498	81.8	408	38.2
			前年比・差	1日遅い	4日遅い	111%	102%	162%	93%	151%	112%
			2ヶ年平均比・差	1日遅い	3日遅い	112%	104%	129%	104%	113%	113%
南郷(和多田沼)	金のいぶき	16.3	本年値	5月3日	8月5日	84.1	19.0	496	71.8	356	30.0

※平年値は過去5年間の平均値。過去平均は5年未満の平均値。

※金のいぶきは、調査1年目のため前年値・平年値なし。

稈長：ひとめぼれは平年並～短い

穂長：ひとめぼれは平年並～やや長い

穂数：ひとめぼれは平年並

粒数：全品種で平年より多い

止葉葉色：ひとめぼれは平年より濃い

3 積算気温からみた刈取り適期

表3 品種別収穫適期

品種名	積算気温
ひとめぼれ・まなむすめ	940～1100℃
ササニシキ	930～1150℃
つや姫	1000～1200℃
だて正夢	1020～1060℃
金のいぶき	1050～1150℃
蔵の華・美山錦	920℃前後

表4 刈り取り適期の目安

品 種	目安となる積算気温	出 穂 期							
		7/30	8/1	8/3	8/5	8/7	8/10	8/15	8/20
ひとめぼれ まなむすめ	940℃(早限)	9/6	9/9	9/12	9/14	9/17	9/21	9/29	10/7
	1000℃	9/9	9/12	9/15	9/18	9/21	9/25	10/2	10/10
	1100℃(晩限)	9/14	9/17	9/20	9/23	9/26	10/1	10/9	10/18
ササニシキ	930℃(早限)	9/6	9/9	9/11	9/14	9/17	9/21	9/28	10/6
	1000℃	9/9	9/12	9/15	9/18	9/21	9/25	10/2	10/10
	1150℃(晩限)	9/17	9/20	9/23	9/26	9/29	10/4	10/12	10/22
つや姫	1000℃(早限)	-	-	-	9/18	9/21	9/25	10/3	10/11
	1100℃	-	-	-	9/23	9/26	10/1	10/9	10/18
	1200℃(晩限)	-	-	-	9/29	10/2	10/7	10/16	10/26
だて正夢	1020℃(早限)	9/10	9/13	9/16	9/19	9/22	9/26	10/4	10/12
	1060℃(晩限)	9/12	9/15	9/18	9/21	9/24	9/28	10/6	10/15

※鹿島台アメダスの平均気温（9月1日までは本年の実測値。9月2日以降は平年値を使用）の積算から予測。
 ※本年の管内平均出穂期は8月3日（平年値7月31日）。

4 今後の管理

(1) 適期収穫

☆コンバイン収穫作業では、収穫時の籾水分が高すぎると、籾や玄米に損傷を与え、胴割粒が増加し、品質低下の原因となります。

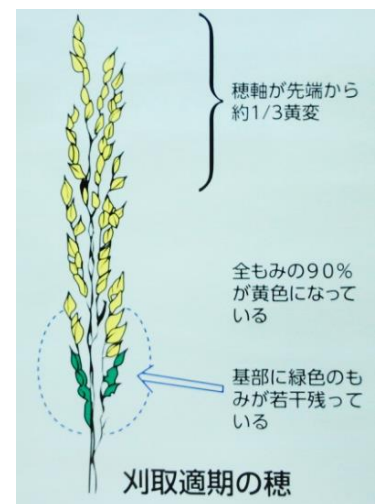
籾水分 25%以下を目安に収穫しましょう。

☆籾の 90%程度が完全に成熟して黄色になり、穂軸が先端から 3 分の 1 程度黄変したときが刈取り適期なので、葉色にまどわされないよう穂をよく観察しましょう。

<籾熟色によるコンバイン収穫期の予測判定>

ひとめぼれでは、平均的穂数株（枝梗数 8）の中位二次枝梗籾の籾色を観察することにより成熟段階を判定でき、刈取適期を予測できます。

- ◆成熟段階Ⅰ：第 1 位籾が急速に黄化開始。
- ◆成熟段階Ⅱ：第 1 位籾がほぼ（90%）黄化。（7 日以内で刈り取り早限）
- ◆成熟段階Ⅲ：第 1 位籾のほとんど（95%）黄化し、第 2・3 位籾が黄化開始（刈り取り早限）
- ◆成熟段階Ⅳ：第 1 位籾の黄化 100%，第 2・3 位籾の 30%が黄化（積算温度 1000℃程度）
- ◆成熟段階Ⅴ：第 2・3 位籾が 50%以上黄化（刈り取り晩限）



刈
取
適
期

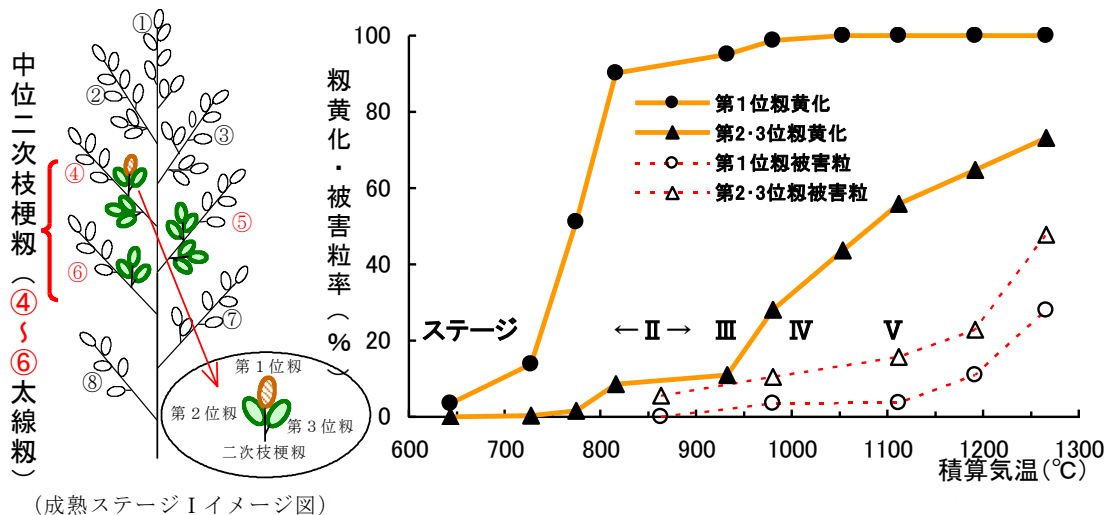


図2 積算温度と穂の中位二次枝梗籾黄化率の推移

☆倒伏した稲や水口など、成熟期の遅れた稲は籾水分が高いので、収穫時期や籾袋を別にして他の正常な籾に混ぜないで乾燥しましょう。

☆刈り遅れは胴割れ粒，穂発芽，茶米などの被害粒の発生により玄米品質を低下させます。良食味米を確保するには、刈取り適期内にあっても、できるだけ早く刈取ることが望ましいです。

(2) 乾燥・調製

☆コンバイン収穫した生籾を放置すると発熱して変質米の原因となるため、速やかに乾燥機に張り込み送風循環しましょう。

☆倒伏した稲や未熟粒の多い稲などは高水分籾の混入が多いため、過乾燥となりやすく、胴割米の発生・碎粒の増加・光沢の低下など品質低下を招きます。高水分籾を機械乾燥する場合は、二段乾燥（籾水分が18.0%程度になったら火力乾燥を一時中断し、一定時間送風循環後、仕上げ乾燥を行うこと。）を行い、水分ムラや胴割米の発生などを抑えましょう。

☆正確な水分測定のためには、玄米の測定サンプルから未熟粒を取り除いて測定しましょう。また、こまめに水分測定することで過乾燥を防止しましょう。仕上がり玄米水分は14.5%~15.0%が目標です。

☆籾摺は肌ずれ防止のため、籾の温度を室温まで下げてから行いましょう。また、ロール式籾摺機の場合は、籾(品種)に見合った適正なロール間隔に調整しましょう。

☆異品種の混入を未然に防ぐため、品種が替わる毎に機械類の清掃を徹底しましょう。

(参考) 紋枯病の対策

☆収穫直前の発病株率40%超 → 来年度に予防防除必要

管内で広範囲に紋枯病の発生が確認されています。収穫直前の発病株率が高いと、来年の発生が本年を上回るようになります。収穫直前に発病株率が40%を超えていたら、来年は予防防除を実施しましょう。

育苗箱施用剤など省力的な防除法をうまく活用しましょう。



宮城米“食味レベルアップ”重点技術対策コーナー

～ひとめぼれ「特A」獲得を目指して～

ひとめぼれの食味ランキング「特A」獲得に向けて、引き続き、稲作基本技術の徹底による総合的な食味向上対策を進めましょう！！

今回は5つ目の出穂後の気温等に基づく適期刈取の励行と、6つ目の良食味米に仕上げる乾燥調整の徹底について詳しく解説しますので、確実に実施しましょう。

宮城米“食味レベルアップ”に向けた6つの重点技術対策

- 1 土づくりの実践による地力向上・持続的な米づくり
- 2 晩期栽培による食味向上及びリスク分散
- 3 生育量に応じた適正な肥培管理の実施
- 4 登熟向上に向けた水管理の実施
- 5 出穂後の気温等に基づく適期刈取の励行
- 6 良食味米に仕上げる乾燥調整の徹底

5 出穂後の気温等に基づく適期刈取の励行

〔現状〕

- ・ 県内刈取盛期の出穂後積算気温は、晩限 1,100℃(ひとめぼれ)を超過し、刈り遅れ
H27：1,407℃（出穂早く9月多雨）
H28：1,492℃（9月多雨）
H29：1,406℃（8月登熟遅れ等）



〔対策〕

- ・ 適期内でもできるだけ早めに刈取り
- ・ 高温年は特に刈り遅れに注意
- ・ 天候不順年は穂の熟色を確認

刈取りの遅れは食味低下の要因となるので、刈取適期内にあってもできるだけ早めに刈り取る。特に、高温年では刈取適期が早まるので、適期を逃さない。

（参考）ひとめぼれの積算気温による刈取適期の目安：早限 940℃～晩限 1,100℃

6 良食味米に仕上げる乾燥調整の徹底

〔現状〕

- ・ 収穫時期によって籾水分の変動が大きい
- ・ 一部で、玄米水分が適正值より低い



〔対策〕

- ・ 張込み時水分を確認し送風温度の遵守

過乾燥は胴割粒の増加や光沢の低下による品質低下、食味の低下を招きやすい。仕上がり玄米水分は14.5%～15.0%を目標とし、適正な送風温度の遵守、きめ細かい水分測定を行うことで、過乾燥を防止する。

また、ライスグレーダーは1.9mm(LL)以上のふるい目を使用する。