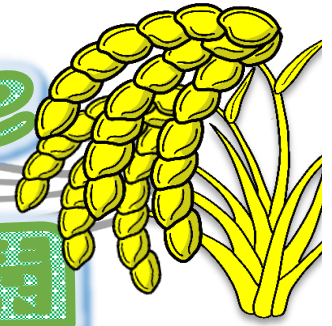




Agri Note

【アグリノート】

ハナエチゼン・コシヒカリ情報



JA福井県

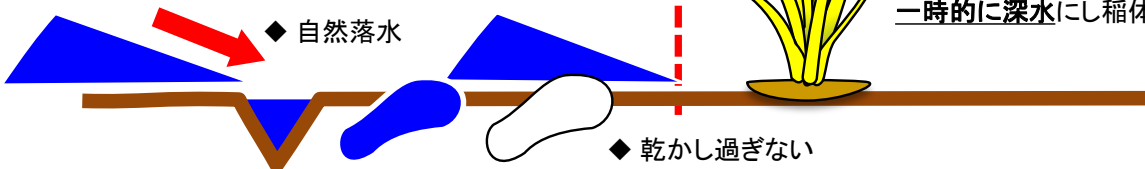
今年もお米の収穫時期になりました。ハナエチゼンは圃場によってはお盆前から収穫されている場合もあると思います。ケガや熱中症には十分に気を付けて、収穫作業にあたってください。また、コシヒカリやあきさかりにおいては、収穫1週間前までは「間断通水」を心掛けて、満足できる品質と収量を目指しましょう！

1. 刈取までの水管理

間断通水は刈取5日前まで

①間断通水の実施

間断通水は、稲の出穂期以降に重要とされ、根の老化を防ぎ、品質の良い米を収穫するために行います。その後しっかりと落水して刈取作業に備えます。



②台風やフェーン対策

台風や強風によるフェーン現象の時、また夜温が30℃以上になるときは、**一時的に深水**にし稲体を守りましょう。



2. 適期刈取

◆ 刈り遅れ防止

早刈りは食味の低下、遅刈りは胴割れ米の原因になります。また刈取り間際まで間断通水を実施することでも胴割れ米防止につながります。適期刈取で品質アップを行いましょう。

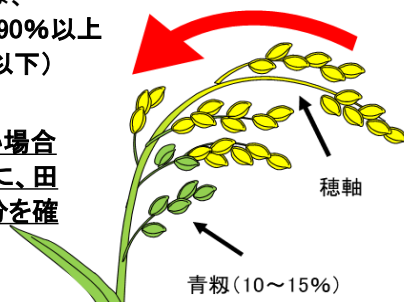
また雑草の多い圃場では、ヒエやクサネム等の種子の混入が懸念されます。コンバイン作業の支障にならないためにも早めに除去する必要があります。

刈取のタイミングは、

- ・籾の黄化率85～90%以上（青籾10～15%以下）
- ・籾水分25%以下

黄化率を確認しにくい場合は、感覚で判断せずに、田んぼの中に入り、水分を確認したり穂先の粒を観察しましょう。

★先端から黄化が進む



穂軸

青籾（10～15%）

☆ 刈取りは、早朝を避け、朝露等が乾いた後から開始！

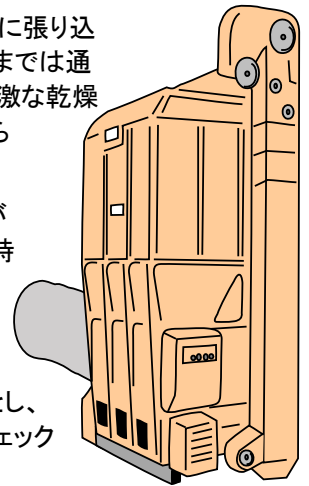
3. 乾燥調製

収穫後はすみやかに乾燥機に張り込みましょう。張り込みから乾燥までは通風循環を行い、刈取直後の急激な乾燥は避けてください。（張り込みから乾燥までは通風循環）

また高温乾燥を避け、水分が18%程度になったら乾燥を一時休止（目安：6時間以上）し、調湿させましょう。その後仕上げ乾燥を行います。

目標水分は14.5%～14.8%とし、こまめに穀類水分計で水分チェックを行いましょう。

☆ 水分のばらつきが大きい場合は、温度を低めに設定したり、張り込み量を少なめにするなどして、できるだけ乾燥速度を落として水分ムラがなくなるようにしましょう！



4. 令和8年度福井米の集荷運動展開中！

福井米の出荷はJAの（カントリー・倉前）に出荷をお願いします！



皆様からお預かりする大切なお米は、検査・乾燥調製・保管・運搬をしっかりと行い、全国の消費者へお届けいたします！

今回のアグリノート田園は、丹南営農経済センター（米穀施設課）山田が担当しました。