



令和6年産米の適期刈取りについて

適期刈取り

- 早刈りを行うと、青米、未熟粒が多く混入するため収量低下の原因となり、逆に遅刈りは、着色粒、胴割粒が増え、品質低下に繋がります。
- 登熟後半から籾水分の低下が早くなり、立毛胴割れの発生が懸念され、品質に大きく影響しますので適期の刈取りを行なって下さい。
- 籾全体の90%が黄色くなり、穂軸の先端から1/3程度黄変した時が刈取り適期です。

落水の目安

早期落水は、整粒歩合が低下するので、落水時期は、品質向上のため出穂後30日を目安に行うようにしましょう。

出穂期からの積算温度と日数からみた品種ごとの刈取り適期の目安

成熟期は、品種、田植え時期、生育状況により異なります。今後の気象条件によって異なる場合がありますが、下記の目安を参考に各圃場の状況を判断して、適期刈取りによる品質向上に努めましょう。

品種名	出穂期からの積算温度	出穂期からの日数 (平年)	出穂期からの日数 (令和6年)
ひとめぼれ・まなむすめ	940~1,050℃	40~45日	38~45日
ササニシキ	930~1,050℃	45~50日	37~45日
だて正夢	1,020~1,060℃	45~50日	42~46日
つや姫・コシヒカリ	1,000~1,150℃	45~53日	42~52日
みやこがねもち	950~1,050℃	45~50日	39~46日

仙南管内の本年の出穂期と積算温度からみた刈取り適期の目安

市町名	出穂期	ひとめぼれ まなむすめ	ササニシキ	コシヒカリ つや姫
柴田町 大河原町	7月22日	8月29日~9月3日	8月28日~9月3日	9月9日~16日
村田町	7月24日	9月1日~6日	8月31日~9月6日	9月12日~19日
角田市	7月25日	9月1日~6日	8月31日~9月6日	9月12日~20日
蔵王町 川崎町	7月26日	9月3日~8日	9月3日~8日	9月14日~22日
白石市	7月30日	9月7日~13日	9月7日~13日	9月19日~27日
丸森町	7月30日	9月7日~12日	9月7日~12日	9月19日~27日
七ヶ宿町	8月2日	9月15日~22日	9月15日~22日	9月29日~10月9日

※出穂期は各市町の50%が出穂した日です。

※コシヒカリ・つや姫については、出穂期+7日で算出しています。

※令和6年の出穂期後から刈取適期までの日数の目安は、8月12日までは令和6年の平均気温、8月13日以降は平年の平均気温を用いて算出しています。今後の天候によっては、上記の表より早まる事が考えられますので、参考値としてご活用いただき、刈り遅れに十分ご注意ください。

⚠ 異物・異品種混入防止対策 ⚠

収穫、乾燥・調製時の確認不足、農業機械の清掃不足などによる「異物・異品種混入の事故」を防止するため、収穫から出荷まで細心の注意を払いましょう。

収穫作業前

- 圃場周辺の草刈り及び清掃、圃場内の雑草(ヒエ、クサネム等)の抜き取りを行う。
- 作業場の清掃、コンバイン・乾燥機・粃摺り機など使用する機械の点検・清掃をする。(昨年の粃・玄米が機械に残っていると、異品種混入や **害虫発生の原因**となります)
- 使用する玄米袋には必要事項を記入し、品種別に分けてきれいな場所に保管する。

収穫、乾燥・調製時

- 作業前に〔圃場・品種・栽培区分〕を確認する。
- 品種の切り替え時は、使用する機械を必ず清掃する。
- **近年フレコンにおける害虫発生が多発しております。**フレコンの保管場所など留意するほか、最初の出荷時には保有米として区分けするようにお願いします。

玄米保管時

- 保管場所は十分に清掃し、品種・栽培区分ごとに分けて保管する。
- 灯油などの臭いの強いものを玄米の近くに置かない。

乾燥・調製時の留意点



玄米適正水分
14.5~15.0%

- 「肌ずれ米」の防止 ⇒ 玄米の大きさに合せた「ロール間隔調製」と乾燥粃の温度が常温に低下してから粃摺りをしましょう。
- 「胴割粒」の防止 ⇒ 乾燥機の送風温度は40℃以下として、ゆっくりと乾燥。

ライスクレーターの網目は1.9mm以上を使用し、整粒歩合は80%以上確保しましょう!!

草の種子、ガラス片、土砂などの異物が混入すると検査ができかねることがあります。量目不足や水分過多、粃混入があると、再度調製が必要となりますので、注意してください。

※JA米出荷者へお知らせ※

米の栽培記録簿（前期・後期）の提出期日は過ぎておりますが、未だ未提出の方が見受けられますので、早急に必ずご提出頂きますようお願い致します。