

水稻の適期収穫について

令和5年(2023年)9月4日
北海道農政部

本年は登熟期間が高温で推移していることから、成熟期は早く到達することが見込まれており、既に収穫が始まっている地域もあります。また台風7号の影響やその後の降雨に伴って、各地で倒伏が確認されていますので、次の事項に注意して品質の確保に努めてください。

- ・ 成熟期が近づいたら、こまめに試し刈りした上、丁寧に玄米判定を実施して収穫適期を正確に判断する。
- ・ 刈り遅れによる品質低下(茶米、サビ米、胴割粒など)を招かないよう適期に収穫する。
- ・ 品質向上のため、倒伏が発生しているほ場、白未熟粒、胴割粒の混入が見込まれるほ場、いもち病被害が大きいほ場等は別収穫を行う。
- ・ 二段乾燥と丁寧な調製を行い、胴割粒の発生を防ぐ。

- 1 収穫は適期判定結果に基づいて、刈り遅れのないように計画的に作業を行う。
- 2 倒伏した部分は、「追い刈り」でコンバインの作業速度を落として丁寧に刈り取る。また、倒伏した部分の籾と通常の籾を一緒にすると、品質低下を招くおそれがあるため別収穫とする。同様にいもち病等の被害部分も別収穫し、品質の劣った米が混じらないようにする。
- 3 倒伏面積が大きいほ場では、重なり合った部分は乾きにくく、籾水分も高いため、収穫乾燥作業に時間を要する。また、倒伏部分は登熟も緩慢となり品質の低下が見込まれるため、その点を留意して作業を行う。
- 4 適正な乾燥・調製の推進
 - (1) 籾水分が多いほど、また外気温が高いほど、ヤケ米の発生が多くなるので、収穫した生籾は長時間放置せず速やかに乾燥を行う。
 - (2) 胴割粒の発生を防ぐために、毎時乾減率は0.5~0.8%を守り、急激な乾燥を避ける。
 - (3) 二段乾燥を実施し、水分ムラや過乾燥、胴割粒などの発生による品質低下を防ぐ。
 - (4) 二段乾燥は、一次乾燥で籾水分を18%程度に落として1日程度乾燥を休止し、十分に籾水分の均一化を図った後に、玄米水分が14.5~15%になるよう仕上げ乾燥をする。