

水稻・小豆の生育遅延に応じた適期収穫について

平成21年9月15日
北海道農政部
(営農技術特別指導チーム)

水稻

本年の水稻は、天候不順により、遅れ穂が多いため穂揃い性が悪く、不稔の発生も例年より多くなっており、一株内に登熟が進んでいる籾と、遅れている籾が混在しており、刈り取り適期幅は狭くなることが予測される。

このため、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し刈遅を防止するため、次のとおり技術対策を行う。

1 適期刈取の推進

- (1) 水田内の平均的な場所から数株を刈り取って、ミニダブ等で玄米にすり落し、ふるい選別した精玄米の整粒歩合や青未熟粒、茶米などの被害粒の割合を考慮して収穫適期を決定する。
- (2) 玄米の整粒歩合が70%を超えたら収穫適期になるが、青未熟粒の割合が多かった場合は、3～4日後に再度調査を行う。
- (3) 玄米の成熟に伴って茶米などの被害粒の割合も増加するので、品種別、ほ場別に収穫適期を判定する。

2 収穫作業について

- (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収穫乾燥調製計画を策定し計画的に行う。
- (2) 稲や籾の水分が高いと、コンバインの所要動力が大きくなり燃料の消費量が増加する上に、籾が詰まりやすくなり作業能率が低下する。同時に、穀粒損失や損傷粒、選別不良の原因となるので、降雨直後や早朝、夜間に葉に露が付いている時の収穫作業は避ける。
- (3) 湿田での収穫作業は、ほ場を傷めないように、ほ場のふち刈りを広めにし、枕地を十分広く取りコンバインを旋回しやすくする。また、作業時は急旋回を避けて、できるだけ大きく旋回するとともに、クローラ跡を再度通らないようにする。
- (4) 水稻の異品種混入を回避するために、品種が替わる度にコンバインを清掃する。また、誤って異品種を混植したほ場では、品種ごとに別刈りを行う。

3 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。なお、二段乾燥は、燃料、電力使用量を節減できるので積極的に実施する。
- (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。
- (5) 籾水分が18%以下になると、一定期間無通風の状態で保存が可能であるが、乾燥途中の生ものであるため、乾燥機が空いたら速やかに仕上げ乾燥を実施する。
- (6) 籾摺りは玄米の肌ずれが起きないように十分放冷し、穀温を外気温程度まで下げてから行う。
- (7) 検査員や検査士の下見指導を必ず受け、1等米に仕上げる選別と調製を行う。なお、丁寧に選別するために、グレーダー等の処理能力以上の粗玄米を流さないように注意する。
- (8) 斑点米や着色粒は、グレーダー等では除去が困難なので、これらが多い玄米は、色彩選別機を利用して品質の向上に努める。
- (9) 乾燥や調製する品種が替わる度に、乾燥機、籾倉、グレーダー等を完全に清掃し、異品種混入を防止する。

小豆

小豆の登熟の遅れていることから、今後の天候に留意しながら適期収穫に努める。
また、降霜が懸念される場合は、霜の影響による減収を最小限とするため、次のとおり技術対策を行う。

1 刈り取り 島立て にお積み収穫体系

- (1) 初霜が早めと予想される場合、小豆は熟莢率が30%以上になると減収程度が低いので、「にお積み」を行うことを前提として早期に刈り取りを行う。この場合、葉の落葉程度で刈り取り時期を判断せず熟莢の割合で判断する。
- (2) 早期に刈り倒した小豆は、そのままの状態では莢に霜害を受けるので、やや大きめに集めて「島立て」状態とし、霜害を最小限に止める。なお、日中はできる限り広げて乾燥させる。
- (3) 水分の多い状態で「にお積み」すると、ムレによる品質低下をきたすので、十分に乾燥させてから、「にお積み」を行う。

2 機械収穫体系

- (1) ピックアップ装置を装備したコンバインによるピックアップ収穫、ロークroppヘッド丸鋸刃を装備したコンバインによる直接収穫の場合は、熟莢率80%以上であれば収穫損失は5%以内である。また、熟莢率80%以上であれば整粒歩合や調整歩留まりの低下は少ない。このことから、初霜が予想される場合、機械収穫の早限を熟莢率80%として収穫を開始することが望ましい。
- (2) 熟莢率80%程度で収穫した小豆の子実水分は約25%程度あるため無風条件で放置すると腐敗が発生することから、常温通風による速やかな乾燥が必要である。
- (3) やむを得ず、熟莢率が80%に達しない状況で極早刈りする場合は、小豆の子実水分が高いため、堆積の高さを20cm以下にするか攪拌を行うなどの対策が必要である。
(小豆の機械収穫早限と乾燥調製特性「平成17年度普及推進事項」)

お問い合わせ先：食の安全推進局技術普及課（電話011-231-4111 内線27-816）