

低温異常気象に応じた水稲の適期収穫について

平成 15年 9月 25日
北海道農政部

1 適期刈取の推進

本年の水稲は開花期間が長引いたため、一株の稲を見ても上部の穂と下部の穂では登熟の進みに大きな差が

ある。このため、上部の登熟の進んだ玄米には「さび米」や「茶米」発生の恐れがある。一方で、下部の穂には未熟

粒が多いなど、適期刈取り判断が難しい水田が多い。また割朶も多めであるので、きめ細かに試刈りを行い、玄米

を観察することで適期刈取り時期を判断し、刈遅れしないようにする。

(1) 試刈りは品種別 栽培法別 圃地別に行う

(2) 試刈りは水田内の平均的な場所からランダムに3~5株を刈り取って、ミニダップで玄米にしてから品質判定機

で茶米等の発生状況を調べ、青未熟粒とのバランスを考慮して収穫適期を判定する。

(3) 試刈りの結果、まだ早いと判断した場合は、3~4日後に再度試刈りして判断する。

(4) 葉鞘褐変病や褐変穂などの被害を受けたところや水口部分は別刈りとし、質の悪い玄米を混入させない。

2 コンバイン(自脱コンバイン)収穫作業について

自脱コンバインは、刈り取った穂を脱穀する構造となっているので、本年の様に稈長が短く、遅れ穂が多いと、穂

が扱ぎ歯に届かず、未脱損失が増加する。

また、不稔率が高いところでは、わら量が多くなり、コンバインの2番口にわら屑、未熟粒、しいな等が多量に通過

することによる「詰まり」のトラブル発生や選別機能の低下による選別損失が増加する。

これらをできるだけ少なくするため下記のように対応する。

(1)水稲の稈長が短く、遅れ穂が脱穀されない場合

稈長に合わせて扱ぎ深さを深扱ぎ(短稈位置)にセットする。

(注)中央農試機械科の成績(平成5年)によれば、平均稈長54cm程度であればコンバインの調整範囲であり、収

穫に支障はない。また、平均稈長46cmでは、脱穀されずに排出される未脱

損失」が増え結果となった。

「朱脱損失」が多い場合は、受け網の間隙を調整する。

(2) 水稲のわら水分が高いため、選別が悪く詰まる場合

未熟粒が多いため、ファンの風量を高めると損失が増加する。籾などの供給量を少なくし選別性能を高めるため

、刈取り作業を低速で行う

(注) 籾が受け網やストローラックから濾過しやすくなり、わらや屑に混入して排出される「ささり」損失が低減される。

未熟粒や「しいな」の回収率を高めると、2番還元オーガや1番揚穀オーガあるいは排出オーガでの詰まりなど

を招き、さらに乾燥時の水分ムラの原因となるので注意する。

(3) コンバインの調整について

取扱説明書に従って行うこと。

調整するときは、エンジンを止め、各部が完全に停止してから行うこと。

作業は、周囲の安全を確認してから始めること。

3 乾燥 調製について

(1) 収穫後の生籾は、籾水分及び放置時の気温が高いほど品質の低下が早くなるので速やかに乾燥を行う

(2) 本年は、籾水分の分布幅が広く、かつ高水分状態で収穫される。このような籾を連続乾燥で一気に仕上げると

、親穂などの登熟の早い玄米は過乾燥や胴割れを起こす危険があるので、必ず半乾貯留二段乾燥を行う

半乾貯留二段乾燥では、一次乾燥で玄米水分を17～18%に落として2日以上貯留し、水分の均一化を図った

後に、玄米水分14.5～15%に仕上げ乾燥を行う

(3) 午前中と午後の刈り取りによって籾水分が異なることがあるので、送風温度や時間を調節して適切な乾燥に努

める。

(4) 乾燥は、玄米に胴割れが出ないように毎時乾減率0.5～0.8%を守り急激な乾燥を避ける。また、品質・食味の維

持のため、過乾燥にならないよう十分注意する。

(5) 乾燥終了後は、籾摺りまでに十分放冷して穀温を下げ、玄米の肌ずれが起きないようにする。選別 調製に当

たって検査官や検査士の下見検査を受け、1等米に仕上げる選別 調製を行う。選別は時間をかけて丁寧に行い

、整粒歩合を80%以上を基本として仕上げる。

(6) 調製は大型乾燥調製施設において、粒厚選別機と色彩選別機を組み合わせた方法(15年普及推進事項)で集

中的に行うのが望ましい。