

今年最後のポイント 適期刈取りで良質米に仕上げよう！

～ 品質・食味の更なる向上を目指しましょう ～

注意！ 品質・登熟を高める水管理

出穂後30日頃までは玄米肥大が旺盛な時期です。

『粒張りの良いお米』に仕上げるため、間断灌水や飽水管理をきめ細かにを行い根の活力を維持しましょう。品質・食味を向上させるためには、まだ水管理が重要です。

重要1 ほ場を観察し、刈取り時期の判断を...！

今年の出穂は平年並みであり、登熟の進み方も平年並みとなっています。

刈り取り時期は、出穂後の積算気温を目安に、以下の点を確認して総合的に判断します。

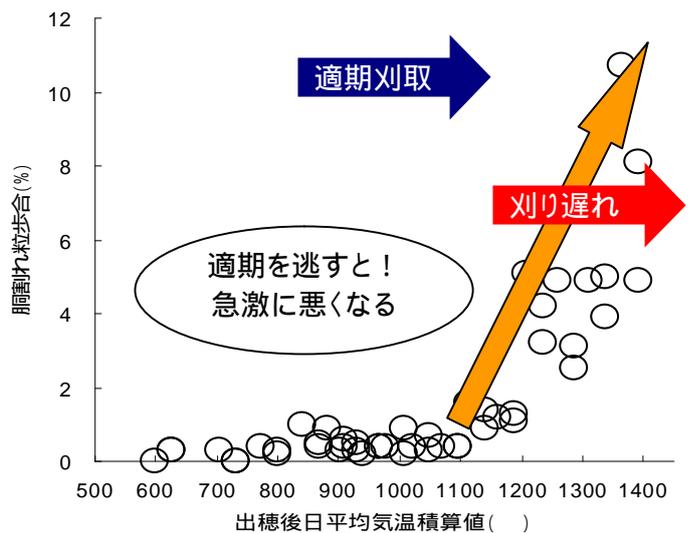
青朶歩合(15～20%)， 枝梗の黄化(2/3以上)， 朶水分(25%以下)

重要2 刈り遅れは胴割れが多くなる。

STOP 刈り遅れ！

重要3 乾燥調製は慎重に仕上げよう！

選別は1.90mm 網目(LL)の使用を基本とし、整粒歩合の向上を重視しましょう。



【表 出穂後積算平均気温(AMeDAS 高島および高峰:9月1日現在)からみた刈取り時期の目安】

品 種 名	出 穂 期	積算気温()	刈取り時期の目安	青 朶 %
あきたこまち	7月31日	950～1,100	9月 9日～ 9月 16日	15%
ひとめぼれ	8月 5日	950～1,100	9月 15日～ 9月 23日	15%
はえぬき(平坦部)	8月 7日	950～	9月 17日～ 9月 29日	20%
はえぬき(中山間)	8月10日	1,150	9月 23日～10月 8日	
コシヒカリ・つや姫	8月12日	1,000～1,150	9月 26日～10月 7日	15%