



米

収穫後の管理



島田営農経済センター
石神 信也

《お米の保存は専用の保管庫で》

玄米を常温で保存すると食味は徐々に低下し、20℃を超えるとより食味が落ちます。水分は14〜15%程度が良好とされ、高温多湿と直射日光を避けた13〜15℃の涼しいところで保存しましょう。水分の多い米は急速に品質が低下します。1年を通し安定した品質を保持するため、玄米専用の保冷庫で保存することをおすすめします。

《玄米の粒を確認しましょう》

集荷米は、高温登熟による心白や未熟、胴割れ、カメムシ被害により等級が下がります。特に、胴割粒については、①玄米に亀裂が入ると精米時に砕け米となる、②精米のとう精歩留りが悪くなる、③ご飯の食味が悪くなる点が挙げられます。原因は、登熟期の高温、

刈取り時期の遅れや乾燥機による急激な高温乾燥、収穫乾燥時の機械的衝撃によるものです。登熟期に極端な乾燥状態が続いた場合や早期落水で収穫直前の立毛で胴割れすることがありますので、注意しましょう。

《土の老化を防ぎ良い土を作ろう》

収穫後は、翌年に向けた「土づくり」の大切な時期になります。地温の高い時期に耕起作業を行うことで、稲わらの腐熟を促進させます。稲わらには多くのケイ酸が含まれており、貴重な有機物資源です。水田にすき込むことによって土中で分解され、土壌微生物の増加や土壌物理性の改善が図られます。

●稲わら腐熟促進剤

ジャンボタニシの軽減や駆除も兼ねて「石灰窒素」を10a当たり10〜20kgを施用するか、

「わらゴールド」を10a当たり30〜45kg施用してください。

●堆肥施用

元肥一発肥料は、今年のように高温が続いた場合、生育後半の肥料切れを原因とした未熟粒が増加してしまいます。肥料を効果的に吸収できる土壌条件を作るため、堆肥の施用も有効です。堆肥の種類によって効果や肥効が異なりますが、一般的には10a当たり1t〜2tを目安に、なるべく年内に施用しましょう。毎年施用することで地力窒素や腐植含量が高まり、化学肥料の減肥にも繋がります。