



# 米

## 収穫時期を 迎えます



藤枝営農経済センター  
松本 武志

ほ場ごと十分に観察し、適期刈り取りを心掛け、高品質米を収穫しましょう。

### 《出穂期から収穫適期までの日数》

出穂期から収穫時期までの日数の目安

・コシヒカリ 38日前後

・きぬむすめ 40日前後

・あいちのかおり 45日前後

※「出穂期」とは、穂が少しでも見えた状態を「出穂」とし、出穂がほ場全体の4〜5割程度になった時期です。

### 《米粒を充実させる水管理》

幼穂形成期から出穂後14日間は、多量の水を必要とします。出穂後14日から30日は常時たん水にせず、間断かん水を繰り返しましょう。登熟期の高温による乳白米の発生を防止するため、出穂後は夜間通水で夜間の温度を下げ、高温障害対策をとりましょう。

### 《落水時期を適切に》

落水時期の目安は、概ね刈り取り7日〜5日前です。早期の落水は、胴割れ米の原因や玄米中のタンパク質含有率が高まり、**食味が低下**するので注意が必要です。

### 《適期刈り取りをしましょう》

一穂の籾85〜90%黄化したところが収穫期です。緑色を帯びている籾が5〜10%程度が刈り取り適期です。

早刈り…青米・未熟粒が混入して、品質や収量低下

遅刈り…玄米の光沢が失われ、胴割れ米が多くなり品質低下

### 《適正乾燥と網目・秤の確認を》

穀物乾燥の目的は、変質（ムレ米・変色米）の防止と貯蔵性の向上です。コンバインで収穫した籾は25%以上の水分があることもあり、そのまま放置すると短時間で変質しま

す。そのため、収穫後3時間以内に乾燥作業を始めましょう。ただし、急乾燥や過乾燥を行うと胴割れの原因になります。初期水分が高い時ほど、低温で乾燥します。すぐに火力乾燥せずに、5〜6時間送風し、水分ムラをなくすように調湿します。

その後、火力乾燥を水分低下率0.7%/h以下で行いながら水分を18%にし、通風を行い籾の温度を下げ4〜6時間おきます。仕上げ乾燥で水分14.0%〜14.5%に調製します。乾燥終了後、冷風で冷ましてから籾摺りをします。

籾摺りは十分に放冷し、穀温を下げてから行います。乾燥後、穀温が高い状態で行つと、肌ずれ米や胴割れ米が生じます。選別する網目は1.85mm以上とし、流量を少なめに整粒歩合を高めましょう。