

アグリ | ワーク | ポイント



焼津営農経済センター | 深沢 侑

収穫後の管理

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ます。

梅雨時期から夏にかけて高温多湿になるため、呼吸が活発になり、水分の多い米は急速に品質が低下します。年間を通じて安定した品質を維持するために、「菜庫」などの専用保冷庫を使いましょう。収穫後からお米を入れておけば品質の低下を抑えられます。

お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、銅割れ、カメムシ被害により、等級が下がる要因となります。

充実度：粒の厚みがなく側面縦溝が深い粒

乳白粒：胚乳部に白色不透明な部分がある粒

心白粒：米粒の中心部が不透明で、乳白色のリング状の斑点がある粒

腹白未熟粒：米粒の腹に白色不透明な部分がある粒

背白粒：米粒の背部に白色不透明な部分がある粒

基部未熟粒：基部のでん粉の蓄積が不十分な場合に、その部分が白色不透明となった粒

銅割粒：①玄米に亀裂がはいると精米時に砕け米となる
②精米の搗精歩留りが著しく悪くなる
③ご飯の食味が悪くなる

銅割粒の原因は、刈遅れや乾燥機による急激な高温乾燥、収穫や乾燥時の機械的衝撃、登熟期の極端な乾燥が続いた場合や早期落水などです。

土の老化を防ぎ良い土をつくる

収穫直後から来年のほ場準備がはじまります。土づくりのために、土壌改良材を施肥し、地温の高い時期に耕起作業を行い、稲わら腐熟を早めましょう。稲わらには、多くのケイ酸が含まれていて、土づくりにとって貴重な有機物資源です。水田にすぎ込むことで土中で分解され、ケイ酸の供給源になり、土壌微生物の増加や土壌物理性の改善にもつながります。

・**稲わら腐熟促進のために**

石灰窒素 10～20kg/10a（ジャンボタニシ軽減駆除も兼ねて）

わらゴールド 30～45kg/10a

除草に苦勞した方に

刈り取り後の農薬散布で夏場の除草作業が軽減されます。

クロレートS粒剤 20～25kg/10a

プリグロックスL 100～150ℓ/10a

※この農薬は毒劇物になります。お買い求めの際は、印鑑を持参してください。