



# 米

## 収穫後の管理



焼津営農経済センター  
深沢 侑

### 《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ていき、気温が20℃を超えるとより味が落ちます。水分は14〜15%程度が良好で、高温多湿と直射日光を避け、15℃以下のできるだけ涼しいところに保存しましょう。

梅雨時から夏場は高温多湿になるため、呼吸が非常に活発になります。また、水分の多い米は急速に品質が低下するので、年間を通じて安定した品質を保持するために、「菜庫」などの専用の保冷庫を使用しましょう。

### 《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、胴割れ、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り

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

**胴割粒**…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

胴割れの原因は、刈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です。

また、登熟期に極端な乾燥状態が続いた場合や早期落水すると収穫直前で胴割れすることがあります。

### 《土の老化を防ぎいい土をつくらう》

収穫した直後から来年のほ場準備が始まります。土づくりのために土壌改良材を施肥し

ましよう。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。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。土中で分解することでケイ酸分の供給源となり、土壌微生物の増加や土壌物理性の改善にもなります。

・稲わら腐熟促進のために

「わらゴールド」30〜45kg/10aと

「石灰窒素」10〜20kg/10a（ジャンボタ

ニシ軽減駆除も兼ねて）

### 《除草に苦労した方に》

刈り取り後の農薬散布で軽減されます。

「クロレートS粒剤」20〜25kg/10a

「ブリグロックスL」1000〜1500ℓ/10a

※この農薬は毒劇物になります。お買い求めには、印鑑を持参してください。