

アグリ | ワーク | ポイント



収穫後の管理

焼津管農経済センター 深沢 侑

米の保存は専用の保管庫で

梅雨時から夏場は高温多湿で呼吸が非常に活発になったり、水分の多い米は急速に品質が低下します。玄米を常温で保存すると食味は徐々に低下するので、年間を通じて安定した品質を保持するために、**菜庫**などの専用の保管庫で保存しましょう。ある程度のスペースと家庭用電源があれば設置でき、収穫後すぐに保存しておけば品質の低下を抑えることができます。

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、カムシ被害などにより、等級が下がります。

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で、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食味が悪くなる。

胴割れの原因は、刈遅れ、乾燥機の急激な高温乾燥や機械的衝撃、登熟期の極端な乾燥状態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始まります。土壌改良材を施用し、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。稲わらには土づくりにとって貴重な有機物資源のケイ酸が多く含まれています。稲わらを土中にすき込むことでケイ酸分の供給源となり、土壌微生物が増加し、土壌物理性が改善します。

稲わら腐熟促進

石灰窒素 10 ～ 20 kg / 10 a (ジャンボタニシ軽減駆除も兼ねて)

わらゴールド 30 ～ 45 kg

除草に苦勞した方に

猛暑の中、水田に入り除草作業に困った方が多くいると思いますが、収穫後の除草剤散布でその苦勞が軽減できます。

デゾレートS粒剤 20 ～ 25 kg / 10 a

ブリグロックスL 100 ～ 150 ℓ / 10 a

※どちらも毒劇物になります。お買い求めの際は、印鑑を持参してください。