

3 刈り取り適期の見極めが間違っていますか？



刈り取り適期の目安となる積算温度は、出穂期から積算して950~1000℃です。

(品種や地域によって目安となる積算温度が違います。)
(各支店に積算温度を表示しています。)

稲穂の黄化率85~90%が刈り取り適期です。

(穂軸・稲全体が黄化するまで待ってはいけません。)
(刈り遅れになります。)

10%程度のアオ(青味の残った籾)が含まれていても、等級は変わりません。

4 乾燥機の使い方が間違っていますか？

高水分の籾を乾燥機に入れて放置すると蒸れや変質の原因となるので、張り込み後は速やかに送風を始めます。

収穫後の籾は水分ムラがあるため、5~6時間は送風のみとし、その後熱風を送ります。
高水分の籾を高温乾燥すると、胴割れや砕粒となり品質や食味に影響を与えます。

5 「わき」対策をしていますか？(次年産に向けて)

(わき：鋤きこんだ藁の腐熟の進みが悪く、田植え後も腐熟が続いてガスが発生すること)

「わき」を無くして根を健全にすることにより、生育中の養分の吸収を円滑にし、登熟期の水吸収が良くなり、良食味米が生産されます。

稲藁は、収穫後速やかに鋤き込みます。(地温が高く土壌微生物の活動が盛んな時期)

鋤き込み前に腐熟促進剤(下記参照)を施用すると、稲藁の分解が進みます。

腐熟促進剤の使用例(10a当たり)

石灰窒素 20Kg	石灰分が有機物の繊維をほぐし、土壌微生物が好む環境に整えます。
ワラ分解キング 10~20Kg	2種類の分解菌のコンビネーションにより、稲藁の分解を促進します。

7月21日に警報(葉いもち)を発表した「いもち病」が穂に発生(穂いもち)した場合は、収穫量が減少し、品質が低下します。防除方法は、最寄りの支店にご相談ください。

令和2年産『梨北米』が「特A」を奪還するために！！

令和1年産米は、春先の少雨によって乾燥気味に推移し、朝晩の周期的な冷え込みによる遅霜が発生しました。7月30日からは15日間連続で猛暑日が続き、9月の平均気温は統計史上で最も高くなりました。さらに、10月は台風の接近によって山梨県内に特別警報が発令され、強風・大雨の被害が発生するなど、非常に厳しい栽培環境でした。

令和2年産米は、下記の要件を参考にして、常態化する異常気象に対処した「気象に打ち勝つ農業」を実践し、日本穀物検定協会の食味ランキングで「特A」を奪還しましょう。

奪還するための要件

1 収穫期まで肥料の養分が続いていますか？

高温で推移すると養分が流出し、登熟期後半に養分不足となって登熟不良(白未熟粒の増加)を招くため、出穂期頃に窒素成分(10a当たり1Kg程度)の追肥が必要です。

(過剰な追肥は食味低下の要因となるため、施用する際は営農指導員にご相談ください。)

2 出穂期の判断が間違っていますか？ 正しい出穂期をご存知ですか？

穂の先端の籾が葉鞘から1粒のぞけば出穂です。圃場の40~50%が出穂すれば出穂期です。圃場の80~90%出穂すれば穂揃い期です。

水稲栽培講習会▶
(7月21日 韮崎甘利支店)

