お米の栽培ごよみ

刈り取り・乾燥調製のポイント

刈り取り直前まで水管理を

良質米を生産するためには、登熟を促すよう刈り取り取り直前まで水管理を行います。根の活力を維持するため早期落水はせずに、土が湿る程度で十分ですので最後まで水管理を行ってください。コンバインでの作業性を優先して、極端に早く落水してしまうと、収量や品質低下を起こす原因になります。

刈り取り時期の判断

刈り取り時期が早すぎると青米や未熟粒が増え、遅いと胴割粒や茶米等による品質低下が起こります。一穂に緑色を帯びたもみが10～15%残っている頃が刈り取り適期です。もみの黄化は積算気温100℃で約10%進み、初秋の気温であれば3～4日で黄化が進む計算になります。なお、この判断はあぜ際の株ではなく、あぜから1m以上中の株で行います。

右表を参考に、ほ場の状況を考えて判断してください。

主な品種の収穫時期の目安

品種	出穂後日数	一穂の緑色もみ数
コシヒカリ	35～38日	7～8粒
キヌヒカリ	36～39日	8～9粒
京の輝き	37～42日	9～10粒
ヒノヒカリ	40～45日	7～8粒
日本晴	40～45日	8～9粒

乾燥・調製時の注意点

乾燥機等の掃除

前年使用後に十分掃除したつもりでも、もみやゴミが残っていたり、ネズミや虫が巣を作っていることがあり、玄米に混入し問題になることがあります。そのため乾燥機、もみ摺り機、ライスグレーダーは使用する前に点検や掃除を必ず行ってください。

乾燥

刈り取り後はムレ米にならないようにすみやかに通風します。急激な乾燥は胴割粒が発生しやすく、食味にも影響します。玄米水分は14.5%を目標に乾燥を行ってください。倒伏していたものや病害虫の被害を受けていたものは仕分けして、全体の品質低下を防いでください。

出荷調製

米検査でもみの混入により2等以下に格付けされるものが例年あります。もみ等が入らないように流量を抑えて調製してください。特に調製の最初と最後のものにはもみが混入しやすいので注意してください。

稲刈り後のほ場管理

来年度のお米づくりに向けて秋起こしを行いましょう。稲刈り後の秋起こしは土づくりのほかに雑草の発生を抑える効果も期待できます。また、稲刈り後の株から発生するひこばえはイノシシやシカのエサになるため、秋起こしは害獣対策にもつながります。

稲わらの利用

稲刈り後の稲わらを有機物として効果的に利用するには気温の高いうちにすき込むようにします。すき込む際に腐熟促進資材や石灰窒素等を施用すると稲わらの腐熟を促進することができます。

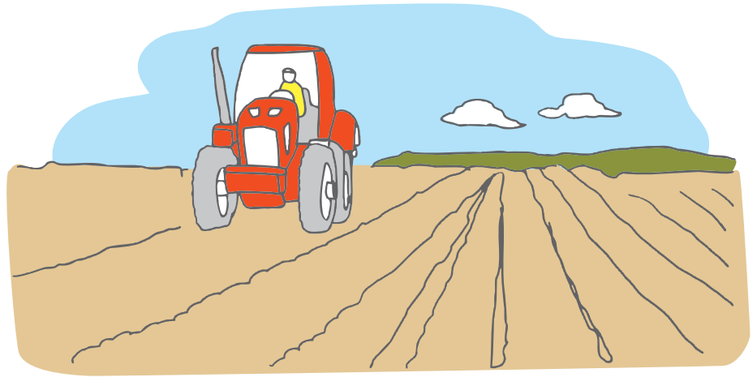
なお、稲わらの腐熟が不十分だと翌年の田植え後、ガスが発生し、根張り不良や生育不良の原因になるため注意してください。

土づくり資材

稲はケイ酸を非常に多く必要とします。ケイ酸はすき込んだ稲わらやかんがい水からも供給されますが、不足分はケイ酸質資材を秋の土づくりのタイミングで補給しましょう。

難防除雑草の防除

オモダカ、クログワイ等の雑草は、主に塊茎から発生します。この塊茎は水田内の浅いところから深いところまで存在し、かなり深いところからも発生することができるため、一発処理除草剤だけでは抑えきれず、長期間にわたる防除を必要とします。

この塊茎を秋起こしで地表に露出させ、冬の低温と乾燥にさらすことで減らすことが期待できます。

ただし、積雪等で冬期に乾燥しない地域では効果があまり期待できない場合もありますので注意してください。