

令和 7 年 稲作情報 vol.7

※この資料は、県ホームページでも公開しています。

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36250a/inasakugijyutujyohou.html>



南会津農林事務所農業振興普及部	Tel 0241-62-5262
南郷普及所	Tel 0241-72-2243
J A 会津よつば田島営農経済センター	Tel 0241-63-1172
南郷営農経済センター	Tel 0241-72-2554
下郷資材センター	Tel 0241-69-1088
只見資材センター	Tel 0241-84-2214

チェックポイント

刈取適期が、平年より早まる見込みです。適期刈取と適切な乾燥調製作業を行い、玄米の品質を確保しましょう。

- 1 落水は出穂後 30 日以降に行いましょう。
- 2 出穂後の積算気温や籾の黄化程度から刈取適期を判断し、刈遅れを防ぎましょう。
- 3 丁寧な乾燥調製作業で、良質な米を仕上げましょう。

1 生育状況

(1) 気温経過

8 月 7～12 日にかけて、平均気温は平年よりやや低くなったものの、平均気温は概ね平年より高く推移しました(右図)。

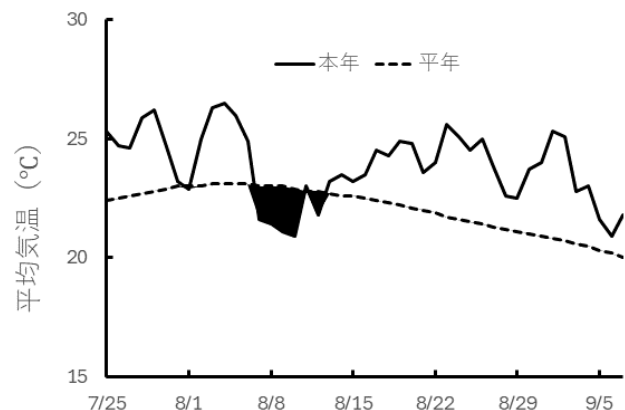


図 日別平均気温(アメダス田島)(7/25～9/7)

(2) 生育状況

本年は出穂が平年より 2～3 日程度早くなりました。

出穂期以降の気温が高く、日照時間も長く推移していることから、登熟が進み、収穫適期は平年より早まる見込みです(右表)。

表 1 作況ほにおける幼穂形成期と出穂期

品種名(場所)	幼穂形成期	出穂期
里山のつづ(下郷町)	7/11 (±0)	8/4 (-2)
ひとめぼれ(南会津町)	7/11 (±0)	8/3 (-2)
コシヒカリ(只見町)	7/14 (-2)	8/6 (-3)

※括弧内は平年値(過去 5 ヶ年平均)の差

(3) 1 か月予報(9/5～10/5)仙台管区气象台発表(9/4)

向こう 1 か月は気温の高い状態が続くでしょう。期間の前半は、気温がかなり高くなる見込みです。天候は数日の周期で変わりますが、平年に比べ晴れの日が多いでしょう。

2 水管理について

落水は出穂後 30 日以降を目安に行いましょう。

- ・ 水稻では、出穂から約 25 日間で玄米の長さ、幅、厚みが決まります。
- ・ 早めの落水は胴割米等の発生要因になり、収量・品質の低下に繋がります。

3 適期刈取について

刈取時期は玄米品質に大きく影響します。適期より早く刈取を行うと青未熟粒が多く、適期より遅れると胴割粒や乳白粒が多くなります。適期刈取を行い、全量 1 等を目指しましょう。

刈取適期については、出穂後の積算気温から予測が可能ですが、刈取を行う際は、積算気温だけでなく、籾の黄化率についても必ず確認しましょう。

※本年は刈取適期が平年より早まる見込みです。早めに刈取準備を行うなど、適期刈取に備えましょう。

(1) 出穂期後の積算気温による収穫適期の予測

出穂期後の日平均気温を積算し、収穫適期を予測しましょう。積算気温が 1200℃を超えると急激に胴割粒が発生し、落等の原因になります。

表 1 に、作柄判定ほにおける刈取適期の目安を記載しています。また表 2 に出穂期ごとの積算気温の到達日を記載しています。収穫する際の参考にしてください。

表 2 品種別の積算気温による刈取適期の目安

品種名（場所）	刈取適期の目安となる 積算気温	出穂期 (参考)	刈取適期目安 (参考)
里山のつぶ（下郷町）	1,000～1,200℃	8/4	9/18～9/30
ひとめぼれ（南会津町）	950～1,200℃	8/3	9/14～9/28
コシヒカリ（只見町）	1,000～1,200℃	8/6	9/19～9/29

※出穂期は作況ほによる（農林調べ）。刈取適期は作況ほの出穂期からの予測日

※9/7 まではアメダスの実測値、9/8 以降は平年値より算出した。

表 3 出穂後の積算気温による刈取適期の予測

アメダス地点	出穂期	積算気温到達日					
		収穫早い	刈取適期				刈遅れ
		900℃	950℃	1,000℃	1,050℃	<1,200℃	1,250℃
田島	7/25	9/1	9/3	9/5	9/7	9/14	9/18
	8/1	9/9	9/11	9/14	9/17	9/25	9/29
	8/5	9/14	9/17	9/20	9/23	10/1	10/6
	8/10	9/20	9/23	9/26	9/30	10/9	10/14
南郷	7/25	8/31	9/2	9/4	9/6	9/12	9/16
	8/1	9/8	9/10	9/13	9/15	9/23	9/27
	8/5	9/13	9/16	9/18	9/21	9/29	10/4
	8/10	9/19	9/22	9/25	9/28	10/7	10/12
只見	7/25	8/30	9/1	9/3	9/5	9/11	9/15
	8/1	9/7	9/9	9/12	9/14	9/21	9/25
	8/5	9/12	9/15	9/17	9/20	9/28	10/2
	8/10	9/18	9/21	9/25	9/27	10/5	10/10

※9/7 まではアメダスの実測値、9/8 以降は平年値より算出した。

(2) 粳の黄化率

- ・ 積算気温から刈取適期を予測したら、粳の黄化率をもとに実際の刈取時期を判断しましょう。穂についた粳のうち80～90%黄化した頃が刈取の目安です。
- ※ 穂いもちが発生した場合は、稔実粳数が少なくなり登熟が早まるため、刈り遅れないようにします。

4 乾燥・調製について

(1) 乾燥

- ・ 収穫期の粳には25%前後の水分が含まれていますが、これを15%程度まで低下させます。乾燥作業のポイントは乾燥温度、乾燥速度、仕上げ水分の3点です。
- ・ 高温による乾燥は食味を低下させます。粳水分25%の場合、送風温度40℃以下が目安です。高水分の粳は二段乾燥を行い、乾燥ムラを防止してください。

※ 二段乾燥

粳水分18%で一旦乾燥を停止し5時間休止後に、仕上げ乾燥を行う方法。

- ・ 乾燥速度(乾減率)は毎時0.8%を目安とし、仕上げ水分15%を目標としましょう。急激な乾燥は胴割米発生の原因となります。

(2) 調製

- ・ 肌ずれを防ぐため、粳が常温になってから粳摺りを行いましょう。脱ぶ率の目安は80～85%です。
- ・ 選別作業では、流量は機械能力の70%としましょう。流量が多いとくず米が混入しやすくなります。
- ・ 網目は1.9mm(サイズLL)を使用します。
- ・ 斑点米カメムシ類による被害粒が見られる場合は、色彩選別機を使用し、玄米品質の確保に努めましょう。

5 米のモニタリング検査について

令和7年産米についても、モニタリング検査を実施します。

- ・ 各町ごとに1点の玄米サンプルを採取し、検査を行います。
- ・ 検査結果が公表されるまで、出荷・販売(無償譲渡を含む)を控えてください。
- ・ 出荷・販売に支障が出ないように、米の収穫が早い生産者から検査サンプルを採取します。生産者や米集荷販売業者の皆様には、御理解と御協力をお願いします。

6 農作業事故や熱中症に注意しましょう

- ・ 秋は、収穫や管理作業で農業機械が利用する機会が増えるとともに、日没も早まることで、農作業事故の危険性が高まります。事故を起こさないように十分に注意して、農作業を行いましょう。

農作業安全運動重点推進期間 9/1～10/31

- ・ 暑い日が続いています。熱中症に注意して、農作業を行いましょう。

収穫物の盗難に注意しましょう。

米価高騰により、収穫したお米の盗難が懸念されます

- ・ お米は鍵のかかる倉庫等で保管し、窓や出入り口の施錠を徹底しましょう。
- ・ センサーライトや防犯カメラを設置するとともに、「盗難防止警戒中」等のステッカーを表示しましょう。
- ・ 定期的に倉庫を点検しましょう。