

意外と見落としがち？ お米の収穫適期

お米は出穂期からの**積算気温**でおおよその収穫適期が判断できます！

出穂日を「0」として、翌日以降の平均気温を足し続けた気温のこと。

品種	積算気温	青籾率
ひとめぼれ	900℃	20%
つや姫	1000℃	15%
ヒノヒカリ	950℃	20%
なつほのか	1050℃	10%

品種毎に微妙に差があります(左表参照)

←適期より早い収穫だと青未熟米の量が多くなり、遅い収穫だと胴割れ米が多くなり、どちらも品質を落とす原因になります。

早刈り (30%以上) 適期 (25~15%) 刈り遅れ (5%以下)

※図中の ○ : 黄化籾 ● : 青籾

青籾率(%)で見る刈取り適期

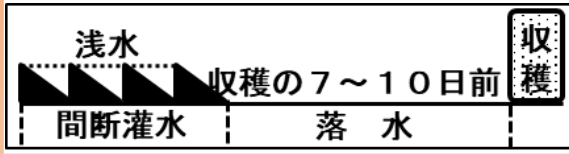
外観による収穫適期の見極め方！

圃場中央部の穂の青籾率が穂全体の2割程度であれば収穫適期です。ぜひ数えてみてください！



○収穫前のワンポイント！

①落水時期は収穫の10~7日前が目安。それまでは**間断灌水**を心がけましょう！



②収穫前に台風が接近する場合は早めに収穫を行うか**湛水**を行い倒伏を防ぎましょう！

○収穫後の適切な乾燥調製を心がけましょう

高温で乾燥すると胴割れ米や屑米が増加するなど、品質が落ちたり収量減にもつながります。

乾燥後の籾水分が**14.5%~15%**になるよう目指しましょう！

