

籾黄化率 85～90% の適期収穫で食味・品質向上!

高温が予想されていること等から胴割米の発生が心配されますので、天気予報にも注意し、刈り遅れを防止しましょう

これまでの管理が報われるように!

積算温度で収穫適期めやすの把握!

- アメダスデータによる「積算温度表」や展示ほ等に設置されている「刈り取り適期判定器」を活用して概ねの収穫適期を把握し、作業計画を立てましょう
- 登熟後半が高温条件との予想から、立毛胴割れの発生が懸念されるため、収穫適期めやすを平年より2日程度(50℃)早めています
 - ※ 出穂期からの積算温度 950℃ (1,000℃(平年) - 50℃)
 - ※ 登熟速度は、気象条件、特に温度に左右され、高温下では促進されます
- 食味・品質を落とさない収穫適期の期間は4日(積算気温で100℃)程度です

【積算温度表による収穫適期めやす】

※ 積算温度表、適期収穫の詳しい資料は、営農センター、普及センター、HP等で入手できます

	出穂期	収穫適期めやす
小出 アメダス	8月6日	9月13日
	8月8日	9月16日

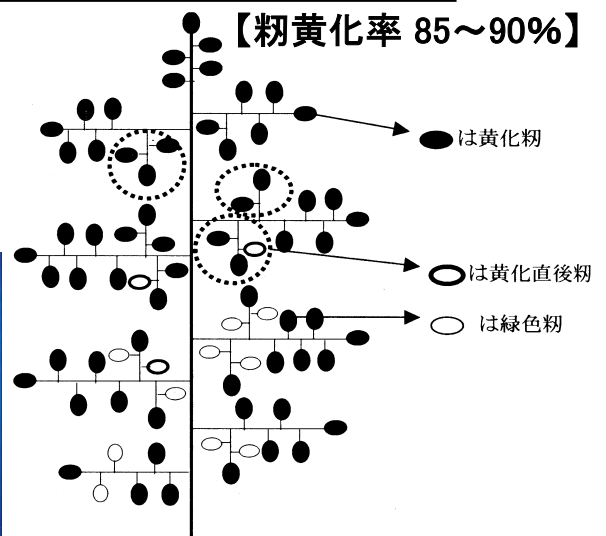
	出穂期	収穫適期めやす
入広瀬 アメダス	8月10日	9月21日
	8月12日	9月24日

※ 9月1日まで本年値、9月2日以降は過去5年間のアメダスデータ平年値で予想
 ※ 9月高温傾向との予想(新潟地方気象台)からコシヒカリの適期を950℃(1000℃-50℃)で予想

- 展示ほ等に設置されている「刈り取り適期判定器」は各地区のデータのため、より高い精度の情報となりますのでご活用ください(携帯メールでも情報提供しますので会員登録をお願いします)

ほ場で籾黄化率 85～90%を確認して最終判断!

- 右図の点線内(上位3～4本目の1次枝梗に着生する2次枝梗籾)が黄化した時が収穫適期です
 - ※ 茎葉や穂軸が青(緑)くても籾が黄化している場合がありますので注意しましょう(逆の場合もあります)



昨年配布の「適期刈り取りで食味・品質アップ」もご活用ください
 (営農センター、普及センターに多少の残部があります)



★ 大雨で冠水したほ場で減収、品質低下の要因となる2段穂(1茎から穂が2つ出る現象)の発生が見られます。ほ場を確認し、2段穂の発生等が見られる場合は、ご相談ください(営農センター、普及センター等に対策資料を用意します)

不明な点は農協営農センターまたは普及センターまでおたずねください
 携帯メール会員募集! タイムリーな稲作・気象情報を配信しています! 登録方法は、営農センターへお問い合わせください!