

# 適期収穫の判断はこれだ！



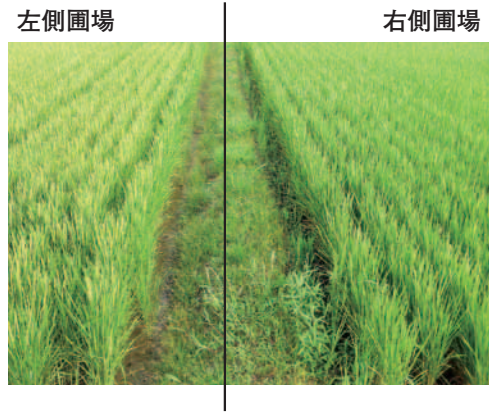
## ① 出穂期の見極め

適期収穫には、とにかく自分の圃場がいつ出穂期となったのかを知ることが重要です！

写真の、

左側圃場 … 出穂期を既に過ぎている状態

右側圃場 … 出穂期を迎えている状態



皆さんの出穂期はいつでしたか？  
管内の出穂期は右表です。 →

地域	出穂期
平場	8月5日頃
山場	8月9日頃



## ② 概ねの収穫時期判断

J A 発行の積算温度表を参考にしましょう。  
昨年刈遅れで下位等級になった方は特に注意！

**!** 右記目安+100℃程度（4日間）までが  
適期期間となります。

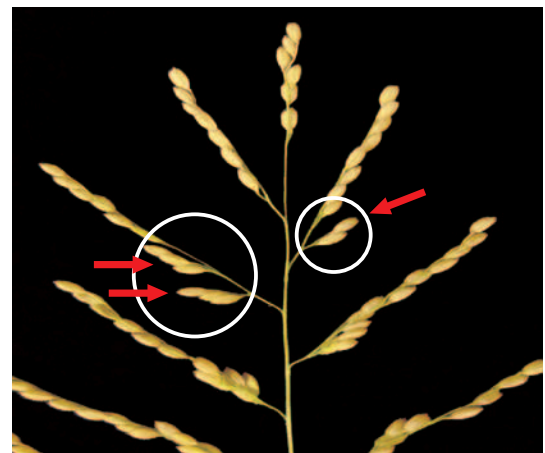
品 種	収穫適期目安 (高温登熟時目安)
こしいぶき	975℃ (925℃)
コシヒカリ こがねもち	1,000℃ (950℃)



## ③ 収穫適期の最終判断

黄化率割合を確認しましょう。

**!** → 矢印部分  
上位3~4本目の1次枝梗につく  
2次枝梗が黄化した時が  
収穫適期です。【黄化率85~90%】



## 適期に刈取ったら丁寧な乾燥・調製で全量一等米に!!

- ✓ 送風温度が高いほど食味が低下しやすいので、送風温度は低めに設定しましょう。  
乾燥温度目安：初期水分24%の場合、50℃以下で乾燥  
：初期水分28%の場合、40℃以下でゆっくり乾燥
- ✓ 胴割粒を防ぐため、毎時乾燥水分は0.8%以下としましょう。  
乾燥した日（フェーン等）が続いた場合は0.5%以下にしましょう。
- ✓ 仕上げ水分は14.5~15.0%とし、水分計で最終チェックをしましょう。
- ✓ 粳すりは粳温度を常温近くまで下げてからにしましょう。
- ✓ 玄米への粳混入には十分注意しましょう。