



稲作農家 各位

# 山武稲作情報 第6報

## (2021年8月2日発行)

山武農業事務所 改良普及課  
 電話 0475-54-0226  
 FAX 0475-52-7914

### 山武地域の生育状況

7月下旬までは、ほぼ平年並みの気温で推移しました。5月上旬までに移植した品種は平年並みの出穂期となりました。また、5月中下旬に移植した品種は現在、出穂期を迎えています。「ふさおとめ」「ふさこがね」及び「コシヒカリ」は、ほぼ平年並みに成熟期を迎えることが予測されます。また、各地でいもち病や斑点米カメムシ類の発生がみられていますので、収穫前日数を確認して防除を行いましょう。

表1 作柄調査ほ等の生育（平年値は過去10年（成東育成地は7年）の平均）

品種	場所	年	移植日	出穂期	出穂期の葉色 (SPAD値)	成熟期(予測)
【飼料用米】						
アキヒカリ	山武市	2021	5/7	7/9	42.9	(8/18)
夢あおば	山武市	2021	5/14	7/26	40.4	(9/9)
【主食用米】						
ふさおとめ	山武市 (白幡)	2021	4/25	7/12	46.2	(8/16)
		2020	4/29	7/10	44.0	8/15
		平年値	4/27	7/13	37.8	8/16
	山武市 (成東育成地)	2021	4/26	7/12	38.0	(8/16)
		2020	4/24	7/7	36.0	8/11
		平年値	4/24	7/11	36.9	8/14
ふさこがね	山武市 (井ノ内)	2021	5/3	7/17	42.8	(8/25)
		2020	5/2	7/17	41.0	8/27
		2020年から新設のため平年値無し				
	山武市 (成東育成地)	2021	4/26	7/14	37.1	(8/22)
		2020	4/24	7/10	40.0	8/18
		平年値	4/24	7/13	38.9	8/18
コシヒカリ	東金市 (幸田)	2021	5/3	7/23	33.4	(8/31)
		2020	5/2	7/22	40.0	9/4
		平年値	4/26	7/21	37.0	9/1
	山武市 (成東育成地)	2021	4/26	7/18	34.7	(8/26)
		2020	4/24	7/15	34.9	8/24
		平年値	4/24	7/20	35.0	8/28
粒すけ	東金市(前之内)	2021	5/6	7/23	40.1	(8/31)
	山武市 (成東育成地)	2021	4/26	7/18	33.9	(8/26)
		2020	4/24	7/14	37.0	8/25

表2 成熟期（予測）

品種	ふさおとめ		ふさこがね			コシヒカリ			粒すけ		
	4/20	5/1	4/20	5/1	5/15	4/20	5/1	5/15	4/20	5/1	5/15
成熟期	(8/12)	(8/16)	(8/17)	(8/22)	(8/30)	(8/26)	(8/30)	(9/8)	(8/25)	(8/30)	(9/10)

予測値は令和元年度試験研究成果普及情報の推定式により気温（アメダス横芝光）から計算して推定。移植時の苗の葉令、活着状況、ほ場ごとの気象条件、予測日以降の気象条件等による誤差あり。

## これからの管理のポイント

いよいよ稲も出穂期を迎え、今年の稲作も大詰めとなりました。今年の稲作の最終仕上げとなりますので、品質が良く、粒張りの良い、美味しいお米の収穫を目指しましょう。

### ① 上手な水管理

#### ① 間断かんがいの実施

⇒気温が高くなると根腐れが多くなります。そのため、深水や水をかけ流すなどして地温を下げます。また、出穂後、かんがい水が田面全体に行き渡る程度に浅水かんがいし、長時間湛水しないように2日湛水、5日落水で田面が露出している時間を長くした間断かんがいを行きましょう。

#### ② 落水はぎりぎりまで

⇒登熟を向上させるためには、落水は出穂後 25 日以降を目安に行いましょう。

### ② 収穫(刈取り)適期

#### ① 収穫適期までの日数の目安(※出穂期とは、同一水田で4～5割が出穂した時期です。)

ふさおとめ	出穂期後	33 日前後
ふさこがね	出穂期後	37 日前後
コシヒカリ	出穂期後	35～40 日前後
粒すけ	出穂期後	38～40 日前後

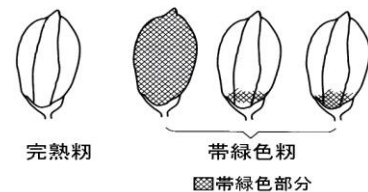


図 帯緑色籾の見分け方

#### ② 帯緑色籾歩合による方法

⇒帯緑色籾歩合が 15% になった時が収穫適期となります。籾に緑色の部分が少しでもあれば、帯緑色籾です。中庸な株 5 株の穂の内太い茎の穂を各株 4～5 本の合計 20～25 本から脱粒して確認してください。

### ③ 乾燥・調製について

#### ① 仕上がり玄米水分

⇒仕上がり玄米水分は、14.5%～15.0%です。  
高温による急激な乾燥は、胴割れの原因となります。  
また、籾水分が高い場合や蒸れた籾も胴割れ粒の発生となりますので、送風循環乾燥してから、通常乾燥しましょう。



乾燥機は適切に使用しましょう。

#### ② 調製作業

⇒籾摺りは、脱ぶ率や玄米の品質を左右するためゴムロールの交換や籾摺り部の調製を行っておきましょう。網目は、1.8mm 以上のものを使用して、粒ぞろいや粒張りの良い米に仕上げましょう。