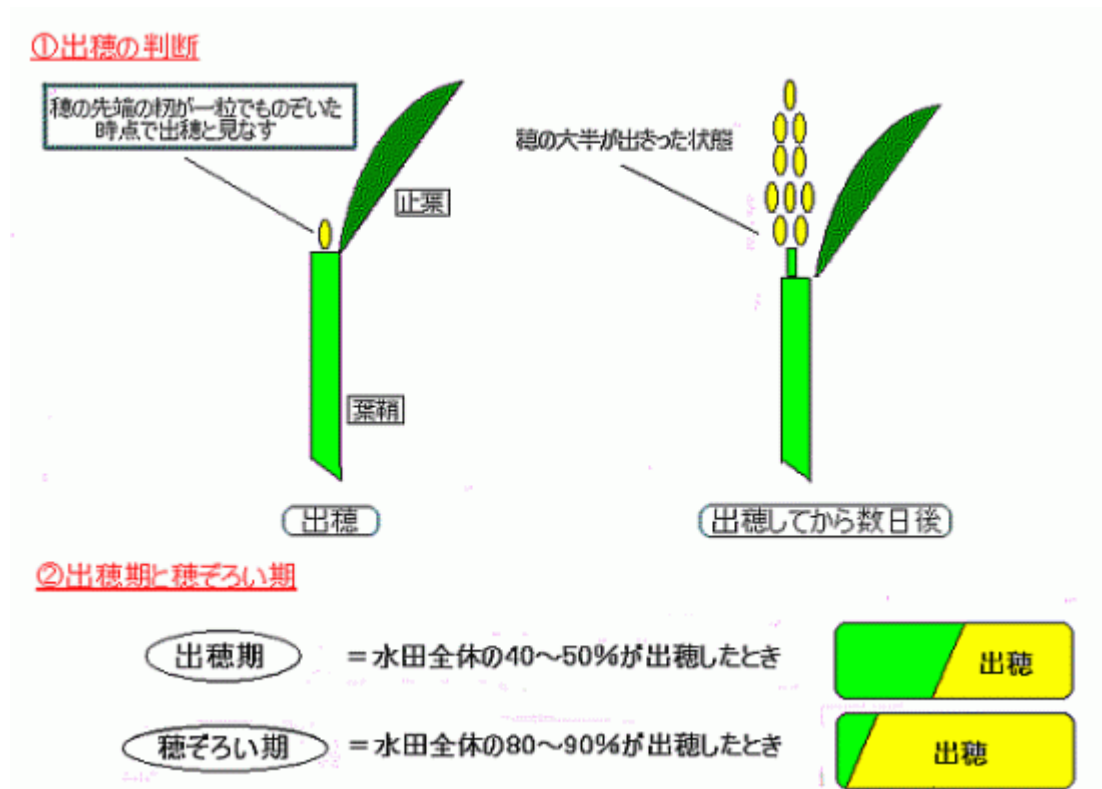


## 適期収穫で、良質米の生産を！

適期収穫は、稲の収量・品質を確保する上で極めて重要です。  
また「適期収穫」を行うためには、いつ出穂したかを知ることが大切です。

- ・出穂とは、穂の先端の籾の一部が止葉の葉鞘から抽出した状態です。
- ・水田の40～50%の茎が出穂したときが出穂期です。穂ぞろい期(80～90%の茎が出穂)とは3～5日程度ずれます。



出穂期は、気象・水稻の生育・栽培概要(移植時期、施肥等)によっても変わり、今年だけでなく次年以降の参考になります。必ず出穂期を確認して、メモしましょう。

### 1 収穫期の目安

収穫が遅くなりすぎると、品質の低下を招きます。特にヒノヒカリは刈り遅れると茶米の発生が多くなりますので注意しましょう。

品種名	出穂後日数	出穂後積算気温	青味籾率
早生品種	35～40日	850～1,000℃	25～5%
中生品種	38～45日	950～1,100℃	20～5%
晩生品種	40～50日	900～1,100℃	15～3%

・青味モミ率とは…

2, 3の穂を抜き取り、モミを手でこぎ落とし、白い紙などの上に落とします。不稔粃を除いて少しでも青みが残っている粃の割合が青味粃率です。

・出穂後積算気温とは…

出穂期以降の日平均気温を積算(累積)した気温です。

最終的に収穫適期は、粃の熟れ方(青味粃率)で判断します。

## 2 穂軸の黄化について

コシヒカリ・吉備の華・ヒノヒカリなどの早生・中生品種は高温下で成熟が進むため、穂軸の黄化が進まなくても粃は成熟します。

「穂軸の熟れ」や「葉の黄化」で収穫期を判断すると遅刈りになります。

一方、朝日・アケボノなど晩生品種は、穂軸の黄化(1/2~2/3)でも収穫適期が判断できますが、青味粃率による判定を行いましょう。

## 3 刈取時期と米の品質について

収穫適期の粃水分は25%前後ですが、刈り遅れると「胴割れ米」や「茶米」が増加します。逆に早刈りした場合は「未熟米」や「青米」が増えます。

## 4 収穫時のモミの取り扱い

特に早刈りした粃は高水分であるため、短時間でも収穫したまま放置していると「発酵米」になりやすいので、収穫後速やかに乾燥作業を行うことができるように、計画的に刈り取りましょう。

出穂後の積算気温による収穫適期の予測(平年値:1979~2000年)

出穂期	収穫適期(予測)	
	中生品種(950~1100℃)	晩生品種(900~1100℃)
8月16日	9月22日~9月28日	
8月18日	9月25日~10月1日	
8月20日	9月27日~10月4日	
8月22日	9月30日~10月7日	
8月24日	10月3日~10月10日	9月30日~10月10日
8月26日	10月5日~10月13日	10月3日~10月13日
8月28日	10月8日~10月16日	10月6日~10月16日

8月30日	10月11日～10月19日	10月8日～10月19日
9月1日	10月14日～10月22日	10月11日～10月22日
9月3日	10月17日～10月26日	10月14日～10月26日
9月5日		10月17日～10月29日
9月7日		10月20日～11月2日

※積算気温については、平年値で算出

※倉敷アメダス地点：岡山大学資源生物科学研究所（旧大原農研）

※ この表の月日の期間は、この間に収穫適期とされる日が存在するという予測です。

※ 積算気温は、目安に過ぎません。青味粉率を見て収穫することが大切です。

[\(戻る\)](#)