プレミアム88（高品質米）への重要ポイント…収穫まで

近年、出穂期以降の登熟期間の高温により、白未熟粒・胴割粒の発生等が見られます。今後、以下の対策を行い高品質米の収穫に繋げましょう!!

今後の対策

対策 ① 湛水管理＋収穫間際までの水管理

- こまめな水管理により、根の機能防止と健全な登熟を維持
- 収穫間際まで水管理することで、胴割粒や白未熟粒など品質低下の発生を軽減
- 玄米の粒厚向上にも効果的

対策 ② 適期収穫（出穂時期を確認し収穫期の計画を!!）

- 収穫の早期予測をすることで計画的な収穫準備ができ、刈遅れ防止に効果的
- 収穫適期を過ぎると、胴割粒、白未熟粒の割合が急増し、品質低下に繋がるので注意

『栽培の手引き』

栽培手引き裏表紙裏の「収穫適期判定シート」をご活用下さい

裏表紙裏
「収穫適期判定シート」

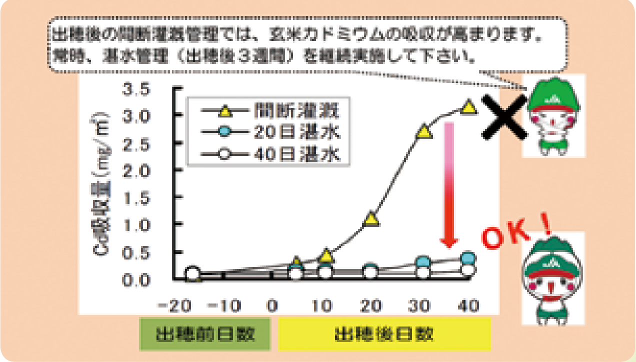
籾黄化率50％程度を確認してから約7日後で、上から3～4本目の枝梗につく籾が全て黄化した、籾黄化率85％の頃が収穫適期です!!

対策 ③ 適正な乾燥調製をしましょう

◎胴割粒の被害防止対策

出穂後6～10日の気温が高いと胴割粒の発生割合が増加する傾向にあります!!

- 最初十分に常温送風しその後、加温し、毎時乾減率を0.8%以下に抑え、ゆっくり乾燥します。
- 仕上げ水分15%の手前で1昼夜のテンパリング
- 急激又は過度の乾燥、仕上げ水分に注意下さい。（14.5%～15.0%）

出穂後の湛水管理も継続実施して下さい!!

出穂期前後は、水稲の一生の中で最も多くの水を必要とする時期であり、水が不足すると稲が十分に光合成できず白未熟粒の発生や籾の充実不足が助長されます。また、湛水管理はカドミウムの吸収を抑制させることから、出穂前後各3週間は常時湛水管理を行いましょう。