

おいしい 米づくり情報

発行日 平成30年8月17日

No.11

南魚沼市
NOSAI新潟県
JA魚沼みなみ

— 30年産米 —
食味ランキング
特A復活に向けて！

いよいよ収穫期が近付いてきました！

青未熟粒や胴割粒を抑えるため、積算温度と籾の黄化率で
適期刈取を行いましょう！

●出穂後の積算温度で刈取適期をつかみましよう！

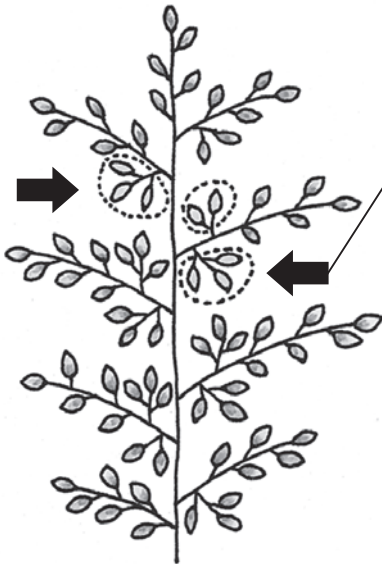
品種	収穫適期の目安 (出穂後の積算温度)
中生 (コシヒカリ、こがねもち等)	950 ~ 1,000℃
早生 (五百万石等)	975℃

積算温度計の設置圃場は、米づくり
情報NO.10に記載してありますの
でご確認ください。

- ・登熟後半が高温で推移し立毛胴割れの発生が懸念される場合は、刈取りを50℃程度(2日程度)早めましよう。
- ・作業面積が多い方は、積算温度1,100℃以内に刈取りが終わるよう計画を立てましよう。

●もみの黄化率を確認して刈取りを判断してください。

【刈取り適期の穂】



- ・点線内(上位3~4本目の1次枝梗に着生する2次枝梗もみ)が黄化した時
- ・圃場全体のもみが85~90%黄化した時

**「積算温度」を目安に
「もみの黄化率」を確認して
刈取り判断をお願いします！**

完全落水の時期について

根の機能を維持し後期栄養を確保するために、完全落水は出穂25日後以降にしてください。但し、地域用水の状況や圃場の条件に合わせた管理をお願いします。

裏面もご覧ください。

適切な乾燥・調製で高品質・良食味米の出荷をお願いします！

《個袋出荷時の重要事項》

- ◎ 仕上げ水分は**14.5～15.0%**を厳守！
(15.5～16.0%は仮渡金減額となります。)
- ◎ 網目は**1.90mm以上**を使用し、
整粒歩合85%以上を目標に！
※魚沼米憲章が変更になりました。
- ◎ 皆掛重量は**30.5kg**を確保！ (袋を含めた重量)
※計量器の事前点検を忘れずに！

① 乾燥作業…ゆっくり丁寧な乾燥で胴割れ米を防止！

- ・急激な乾燥は、胴割れ米の原因になるため注意してください。
- ・乾燥速度は1時間当たり0.8%以下で行い、玄米水分14.5～15.0%の範囲に仕上げましょう。
※水分計の精度を必ず確認してから作業を始めてください。
- ・立毛胴割れが発生していた場合、低めの温度（1時間当たり0.5%以下）で乾燥しましょう。

② 米選作業…整粒歩合85%以上を目標に！

- ・網目は1.90mm以上を使用してください。
- ・籾すり機と同程度以上の能力の米選機を使用しましょう。また、流量を適正に調節することで屑米を除去し、整粒歩合85%以上を目標に仕上げましょう。

③ コンタミ、異物混入防止…安全・安心の南魚沼産米を！

- ・クサネム種子の混入は格落ちやクレームにつながります。収穫前に除去してください。
- ・近年、石混入やもち米へのうるち米混入によるクレームが増加しています。異物や他品種が混じらないよう注意してください。

④ 計量作業…皆掛重量は30.5kgを確保！

- ・計量器の事前点検と作業中の重量確認は必ず行いましょう。
※重量に過不足が発生した場合、自分ではかり直して再出荷していただくことになります。

携帯メール会員募集!!

無料（通信料は除く）でタイムリーな生育状況や緊急情報をメールで配信しています。

登録の仕方がわからない方は、携帯を持って普及指導課にお越しください。こちらで登録いたします！

登録は下記メールアドレスへ空メールを送信

beikoku@haisin.jp

または、右記QRコードをご利用ください。➔



ご不明な点等がございましたら JA 普及指導課 (TEL777-3786) までお問い合わせください。