

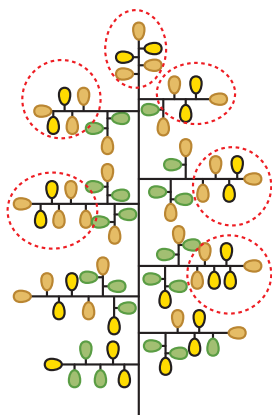
「おいしさ」「信頼」「安心」 高品質・良食味の魚沼米を!

1

収穫作業の準備は早めに行い、 適期収穫に努めましょう!

早刈りは青米・未熟粒の増加による品質や収量低下、刈遅れは着色粒・胴割粒の増加による品質低下や倒伏の助長につながります。

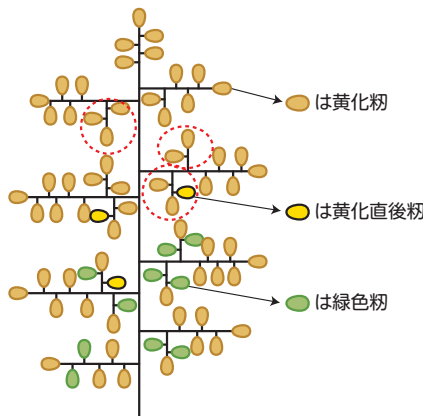
籾黄化状況と刈り取り時期



刈り取り適期7～10日前
(籾黄化率50～70%)

図中の点線内の籾(上・中位の
1次枝梗籾)が黄化した時

※注) 籾黄化率の診断は1次枝梗が9本程度の平均的な穂について行う。調査本数は20穂程度必要である。8割以上が該当すれば7～10日前



刈り取り適期
(籾黄化率85～90%)

図中の点線内の籾(上位3～
4本目の1次枝梗に着生する
2次枝梗籾)が黄化した時

※注) 籾黄化率の診断は1次枝梗が9本程度の平均的な穂について行う。調査本数は10穂程度必要である。8割以上が該当すれば刈り取り適期

(富山県栽培指針より引用)

刈り取り適期を
判断する
ポイント

- コシヒカリの刈り取り適期めやすは、出穂後の積算温度で1,000℃です。ただし、以下の場合は2日程度(50℃程度)早め、刈り遅れないようにしましょう。
 - ①高温登熟年(出穂期5～24日後の20日間の平均気温が概ね26℃を超える年)の場合
 - ②出穂後10日間の最高気温が高温(概ね33℃以上)の場合
 - ③登熟後半が高温の場合
- 積算温度をめやすとしつつ、最後は籾の黄化率で判断しましょう。籾黄化率が85%～90%くらいになった頃が刈り取り適期です。
- 土壌条件等によっては茎葉や穂軸が青くても籾が熟していたり、逆に茎葉や穂軸が黄化していても籾は熟していないときがあります。茎葉の色で判断しないようにしましょう。

2

適正な乾燥・調製作業をしましょう!

胴割粒は品質・食味の低下要因になります。
適正な乾燥作業で胴割れ発生を防止しましょう。

乾燥作業時に
胴割れ発生を
防ぐ
ポイント

- 乾燥速度が毎時0.8%を超えないように送風温度を設定しましょう。(初期水分が高いほど胴割れが発生しやすくなります)
 - 収穫間際の高温等により籾水分が低下した場合には、乾燥速度が毎時0.5%以下となるよう送風温度を低めに設定しましょう。
 - 特に、フェーン現象等により籾水分が18%まで低下した場合には、常温で通風乾燥したあと、夜間まで貯留して水分ムラを解消してから低温で加温乾燥を行いましょう。
- 1.9mmのふるい目を使用し、適正な流量で調製作業を行い、整粒歩合の高い1等米に仕上げましょう。

3

コンタミを防止しましょう!

消費者の食の「安全・安心」への関心の高まりや、適正表示の問題などから、生産段階におけるコンタミ防止の徹底が重要となっています。



事前・本田管理

- 刈り取り作業前にコンパインの清掃を行い、前年の残留物や異物の混入を防ぐ。
- 雑草種子の混入を避けるために、本田のクサネムなどの雑草を除去する。

出荷前

- 包装容器の取り違えがないことを確認する。
- 運搬車両の荷台および下回りを清掃する。

乾燥・調製作業

- ホッパーの周辺は、張り込みの都度、清掃を行うとともに、作業終了後はホッパーに覆いをして、異物の混入を防ぐ。
- 品種切り替え時には、乾燥機、籾摺機内等に残粒が無いよう、清掃を徹底する。
- 籾摺調製初期の玄米には、調製ライン内に異物が混入している恐れがあるため、別管理し、出荷はしない。

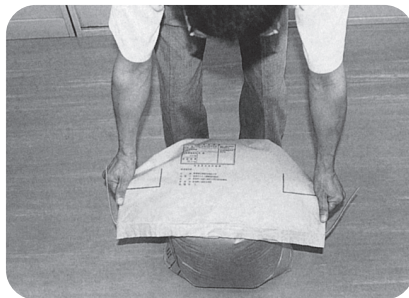
「すがた」「かたち」の美しさもみんな含めて魚沼米!

紙袋の荷造りのしかた

荷 造 り



① 米を袋に詰めたら、検査証明欄を手前にして袋の両端をつかむ。



② 袋の中の空気を抜く。



③ 袋の口を折り目に沿って手前（検査証明欄のある方）から向こう側に1回折る。



④ 続けてもう1回折る。（2回目）



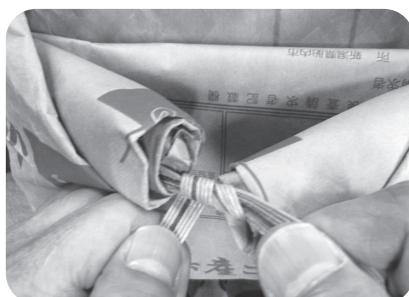
⑤ さらにもう1回折り、3回目の折り目が袋に引かれている緑色の横線に合うように折る。



⑥ 両端を平らにしたら、緑色の縦線にあわせて両ミミをしっかりと折り込む。



⑦ 口ひもを根元部分で合わせる。（結び開始）



⑧ 口ひもを2回からませる。（2回目）



⑨ ひもの根元で「真結び」にする。
※ひもの上下が逆になると「たて結び」になるため注意する。



⑩ ひもの根元で「真結び」にする。（結び）



⑪ ひもを強く引っ張る。（結び完成）



⑫ 荷造り後、一旦袋を倒すと中身が均等に詰ってしっかりした米袋となります。

詳しくは、お近くのJAへお問い合わせください。