平成29年度
適期収穫と収穫後圃場管理のチェックポイント

北海道／道総研農業研究本部／ホクレン／北集／北海道米麦改良協会

米No.3

おいしさを保証するための 平成29年 適期収穫と乾燥のチェックポイント

溝切りなどにより、圃場の排水を優先して、圃場を乾燥させましょう！
成熟期予測とこまめな試し刈りで適期収穫を!!　必ず試し刈りをして、玄米判定を行いましょう！

適期収穫のチェックポイント

◆**積算気温による成熟期の予測**
出穂期以降の毎日の平均気温の積算値が950℃に達する日が成熟期の目安です。

◆**黄化籾割合による成熟期の目安**
観察による黄化籾割合が90%になった日が成熟期です。
（予測した成熟期に近づいたら調査します）

試し刈りによる収穫適期の判定手順

サンプル採取
生育の中庸な株をランダムに5株刈り取る

→ 生脱穀

乾燥（バラ籾）
- ●通風乾燥機　20～24時間
- ●天日干し(晴天時)　1日程度
- ●電子レンジ(過乾燥注意)　2～3分

→ 籾すり

篩選別
水分15%前後　2.0ミリ
水分17%前後　2.1ミリ

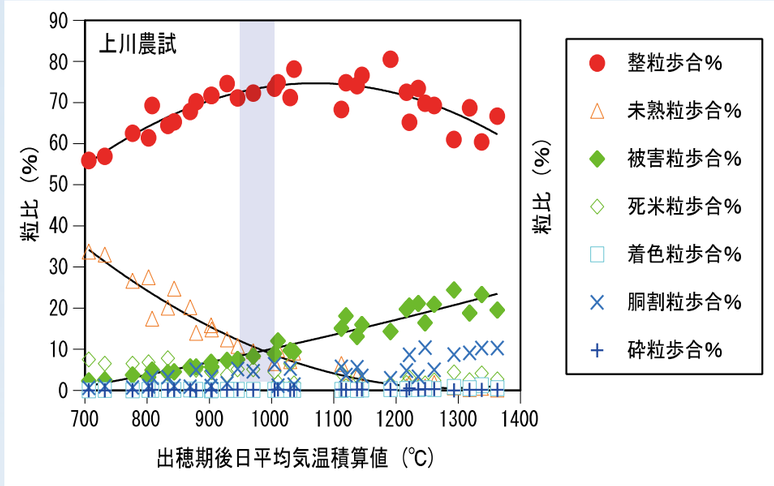
→ 選別カルトン / 玄米品質判定機

調査・判定（一等米基準の限度）
整粒　70%(または80%)以上
着色・紅変米　0.1%以下
被害粒(茶米など)　15%以下

- ●JA・普及センターと相談して適期判定を行いましょう！
- ●登熟ムラを想定し、試し刈りはこまめに行いましょう！
- ●褐変穂・いもち病多発の稲は別刈りにしましょう！

「ゆめぴりか」の収穫適期

「ゆめぴりか」の収穫適期は950～1000℃が目安です。
（「ゆめぴりか」栽培マニュアルより）



乾燥のチェックポイント

◆乾燥開始時は籾水分が高いため、高温乾燥を避けます。
籾水分が25%以上では40℃以下で乾燥し、25%以下になってから通常の熱風温度とします。

◆胴割れを減らし、均一な玄米水分（14.5～15.0%）に仕上げるため、二段乾燥を行います。

◆過乾燥にならないように注意しましょう！

平成29年 水稲収穫後圃場管理のチェックポイント

・根雪前の圃場管理（ステップ1～3）で乾田化を徹底し、乾土効果を活用しましょう！
・来年に向けて、圃場整備と土壌診断（ステップ4・5）を実施しましょう！

ステップ1　稲わらの搬出

◆稲わらは貴重な資源です。搬出して堆肥や飼料などに有効活用しましょう！（写真下）
◆稲わらの野焼きは、煙害（健康・交通）や産地への風評害の原因になります。絶対に行わないようにしましょう！
◆稲わら搬出は、いもち病発生圃場では菌密度を低減できます。

ステップ3　心土破砕の施工

◆心土破砕は、「圃場が乾いている時にできるだけゆっくりと施工する」がコツです。

ステップ2　溝掘りで表面排水の促進

◆溝は落水口につなぎ、表面水を圃場外に流すことが重要です！
◆表面水の除去により、圃場の乾燥が早まります。

ステップ4　あぜの補修

◆冷害危険期に、最大20cmの深水管理ができるしっかりとした畦に補修しましょう！

ステップ5　土壌診断の活用

◆高品質米の安定生産には、施肥の適正化が必須です。
◆過剰施肥をなくし、肥料コストを削減しましょう！
◆土壌分析は3～4年毎に行いましょう！

稲わらの搬出