

# 臨時農業生産情報

( 水稲の適期刈取りに向けた技術対策 )

平成 22 年 9 月 3 日

青森県「攻めの農林水産業」推進本部

水稲の登熟期間の気温が平年より高く経過しており、今後も気温の高い日が続くと予想されていることから、刈取時期がさらに早まり、刈取適期の期間も短くなると見込まれるため、品質の確保に向け、次の事項に留意して、適期刈取・適正な乾燥調製を計画的に行うようにしてください。

## 1 刈取適期の予測

### ( 1 ) 刈取り始め

刈取適期の目安となる積算気温 960 到達日(各市町村の出穂最盛期から試算)は、最も早い弘前、五所川原、鱒ヶ沢、深浦、三戸で9月8日頃と予想される。津軽西北・津軽中央・南部平野内陸地帯で9月8日～9月10日頃、津軽半島中部・南部平野地帯及び下北半島の一部で9月10日～12日頃、津軽半島北部・南部北東地帯及び下北半島は9月12日～9月15日頃と予想される。

### ( 2 ) 刈取り終わり

刈取り終わりの目安となる積算気温 1,200 到達日(各市町村の出穂最盛期から試算)は、最も早い弘前、五所川原、鱒ヶ沢、深浦、三戸で9月19日頃と予想される。津軽西北・津軽中央・南部平野内陸地帯の一部で9月20日頃、津軽半島中部の一部・南部平野内陸地帯で9月20日～22日頃、津軽半島中部・南部平野地帯及び下北半島の一部で9月22日～24日頃、津軽半島北部・南部北東地帯及び下北半島は9月24日～9月27日頃と予想される。

積算気温の計算方法(推定値)：9/2まで本年値、9/3以降は平年値+2.5

「刈取り始め」と「刈取り終わり」の時期は、あくまでも本年+2.5で推定したものであることから、今後の気温の推移と籾の黄化程度を参考に刈取時期を判断する。

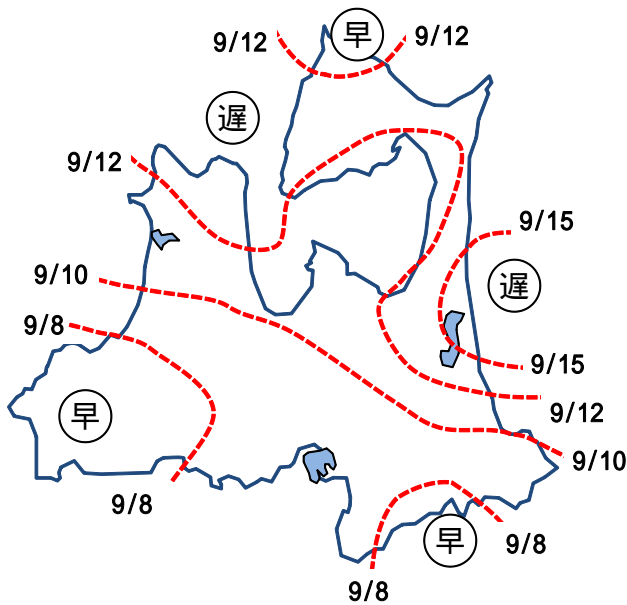


図1 9月3日以降の日平均気温が平年+2.5 で推移した場合の出穂後積算気温960 到達予想

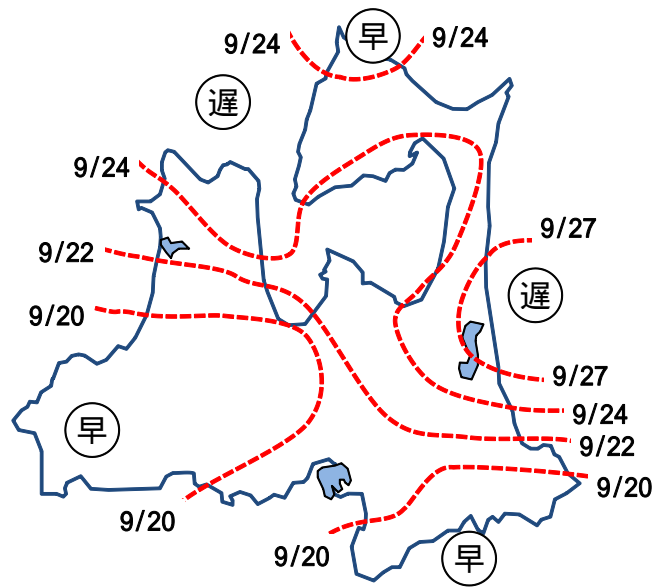


図2 9月3日以降の日平均気温が平年+2.5 で推移した場合の出穂後積算気温1,200 到達予想

表1 アメダス設置市町村の出穂後積算気温960 及び1,200 到達予想

地点名	960 到達予想			1200 到達予想		
	本年	平年	平年差	本年	平年	平年差
青森	9/9	9/24	15日早	9/20	10/10	20日早
蟹田	9/14	10/2	18日早	9/26	10/20	24日早
今別	9/13	9/27	14日早	9/25	10/13	18日早
弘前	9/8	9/21	13日早	9/19	10/6	17日早
黒石	9/9	9/22	13日早	9/20	10/8	18日早
碓ヶ関	9/10	9/20	10日早	9/22	10/5	13日早
五所川原	9/8	9/23	15日早	9/19	10/8	19日早
鱒ヶ沢	9/8	9/21	13日早	9/19	10/5	16日早
深浦	9/8	9/18	10日早	9/19	10/2	13日早
市浦	9/9	9/24	15日早	9/21	10/9	18日早
十和田	9/10	9/26	16日早	9/22	10/13	21日早
三沢	9/15	10/1	16日早	9/27	10/17	20日早
野辺地	9/13	9/30	17日早	9/25	10/14	19日早
六ヶ所	9/15	10/2	17日早	9/27	10/20	23日早
むつ	9/11	10/2	21日早	9/23	10/20	27日早
大間	9/10	9/27	17日早	9/22	10/12	20日早
脇野沢	9/11	10/1	20日早	9/23	10/18	25日早
小田野沢	9/12	10/6	24日早	9/24	10/22	28日早
八戸	9/9	9/25	16日早	9/20	10/16	26日早
三戸	9/8	9/22	14日早	9/19	10/8	19日早

(注) 9/2まで本年値、9/3以降は平年値+2.5 で経過した場合

## 2 刈取り

- (1) 刈遅れて胴割粒や茶米粒の発生による品質低下を招かないよう、出穂後積算気温を目安に、籾の水分や黄化程度を見極めて、適期刈取りに努める。
- (2) 倒伏した稲は、穂発芽等による品質低下が懸念されるので、仕分け刈りを行う。
- (3) 品種が切り替わる場合は、機械の清掃を徹底し、異品種の混入を防止する。

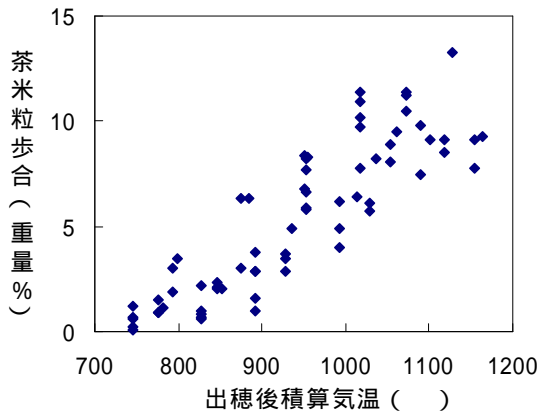


図3 「つがるロマン」の出穂後積算気温と茶米粒歩合（平成15年青森農林総研）

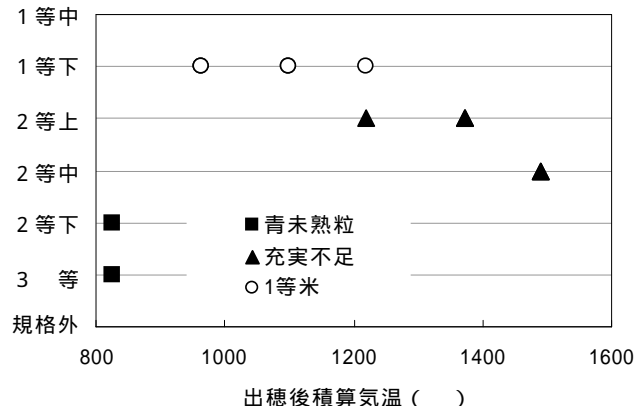


図4 「つがるロマン」の出穂後積算気温と検査等級（平成16年青森農林総研）

出穂後積算気温が増加するとともに茶米粒の割合も増加する傾向があり、また、出穂後積算気温が1,200を超えると落等する傾向があるので、刈り遅れないようにする。

## 3 乾燥・調製

- (1) 仕上がり玄米水分は15.0%を目標とし、登熟ムラによる高水分籾や未熟な籾の混入が多い場合は、二段乾燥など水分ムラに配慮した乾燥に努め、過乾燥米や胴割粒の発生防止に努める。
- (2) 仕分け刈りをした籾は、別途保管し、乾燥・調製を行う。



報道機関用提供資料	
担当課 担当者	農産園芸課 稲作振興グループ 舘山主幹
電話番号	直通 734-9480 内線 3456
報道監	農林水産部 小山内農商工連携推進監 内線 3181