

ストップ！農作業事故

毎年、農作業中の事故により、約400人が亡くなっています！！

～農林水産省HP（農作業安全研修資料等）より抜粋～

自脱コンバインの事故に関する安全対策のポイント

①後進時は、より慎重に運転しましょう！

コンバインの事故で最も多いのが**転落・転倒事故**です。特に、後進時に事故が多く発生する傾向があります！



左の写真のようにコンバインの後方は死角が多く、特に後進時に注意が必要です。

チェック項目

①コンバインの大きさや死角を把握している	<input checked="" type="checkbox"/>
②補助者と安全に関する話し合いをしている	<input checked="" type="checkbox"/>

○畦畝や路面の凹凸等による転倒・転落事故に十分注意しましょう。

○補助作業者は、コンバインの死角での作業に十分注意しましょう。

②納屋等からの出入り時は十分注意しましょう！

コンバインの挟まれ事故は、**納屋等からの出入り時**に梁と挟まれることによっても多く発生しています！



左の図のように納屋等の狭い場所でコンバインを動かす際は声かけ・合図を励行しましょう。

チェック項目

①機械を動かす際は必ず補助者がいる	<input checked="" type="checkbox"/>
②周囲の安全を確認している	<input checked="" type="checkbox"/>

③巻込まれによる負傷事故に注意しましょう！

コンバイン巻込まれ事故は、**点検整備・清掃中**に多く発生しています！そのうち、**エンジン非停止**が事故要因となるケースが多い状況です。



点検整備・清掃作業ではエンジンを停止しましょう。手こぎ作業時は、適切な服装で機体の内側に手を入れないようにしましょう。

チェック項目

①点検整備時はエンジンを停止している	<input checked="" type="checkbox"/>
②服装は体に合ったものを着用している	<input checked="" type="checkbox"/>

2579(事故無く)迎える秋の喜びを！！



平成26年9月発行

監修：仙北地域振興局農林部農業振興普及課

JA秋田

登熟緩慢、収穫は籾色・温度・天気など総合判断を ～適正な乾燥調製で高品質米仕上げを～

■現在の生育状況（仙北地域振興局農林部農業振興普及課より）

管内の出穂盛期は8月2日で、平年より2日ほど早まりました。（定点あきたこまち10地点の出穂期平均は8月2日（平年8月4日、前年8月3日））

8月20日現在の「あきたこまち」の生育は、穂数は488本/m²（平年比113.8%）、1穂籾数は70.1粒（同93.4%）、m²当たり籾数は34,129粒（同106.4%）、葉数は12.5葉（平年差-0.3葉）となっています。※籾数は各地点の平均的な株2株について調査

平年に比べ、1穂籾数が少なくなっていますが、m²当たり穂数がやや多く、m²当たり籾数は平年よりかなり多くなっておりま。

■出穂期別積算気温到達予想日

アメダス地点	出穂日				参考 平年値 8月4日
	7月31日	8月2日 (管内出穂盛期)	8月5日	8月8日	
大曲	950℃到達日	9月10日	9月13日	9月17日	9月15日
	1,050℃到達日	9月15日	9月18日	9月22日	9月20日
角館	950℃到達日	9月11日	9月14日	9月18日	9月15日
	1,050℃到達日	9月16日	9月19日	9月23日	9月20日
田沢湖	950℃到達日	9月13日	9月16日	9月20日	9月17日
	1,050℃到達日	9月18日	9月21日	9月26日	9月23日

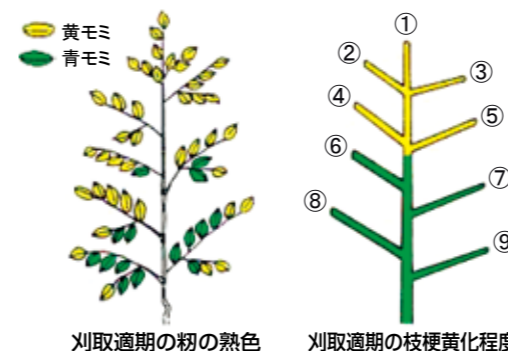
※8月31日まで本年値、9月1日以降は平年値で試算

・今後の天気の推移により、上記積算気温到達日は変動がありますので注意してください。

今年、登熟スピードが緩慢であるため、以下の判定法を組み合わせ、総合的に判断しましょう。

刈取りの 注意点	適期に刈らないと青米や胴割米の増加につながりますので、適期刈り取りに努めましょう。	
	○早生種（あきたこまち）…………… 出穂後45日頃	出穂後積算気温 950℃～1,050℃ ※積算気温1,100℃を越えると胴割粒が増加する。
	○中晩生種（ゆめおぼこ・めんこいな）…… 出穂後50日頃	出穂後積算気温1,050℃～1,150℃ ※積算気温1,200℃を越えると胴割粒が増加する。

■刈取り判断の目安



刈取適期の籾の熟色

刈取適期の枝梗黄化程度

1) 籾の熟色

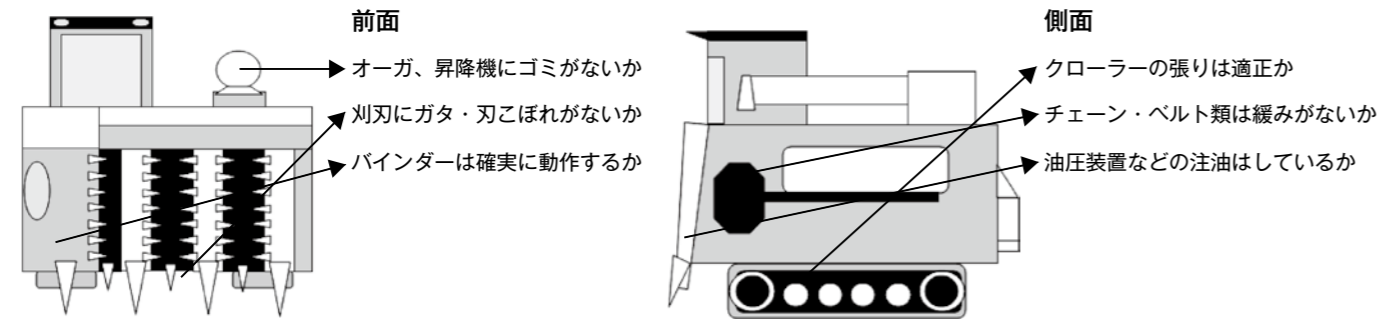
通常年では葉や穂首が緑色であっても、籾の黄化程度が90%（黄白+黄色）の頃が適期となります。

2) 枝梗の黄化程度

上から5番目の枝梗まで黄化した頃、ただし、低温年は枝梗の黄化が遅れることから注意しましょう。

■収穫に向けて ～シーズン前に作業機械の点検を必ず行いましょう～

◎刈取り前にコンバインの点検をしましょう。



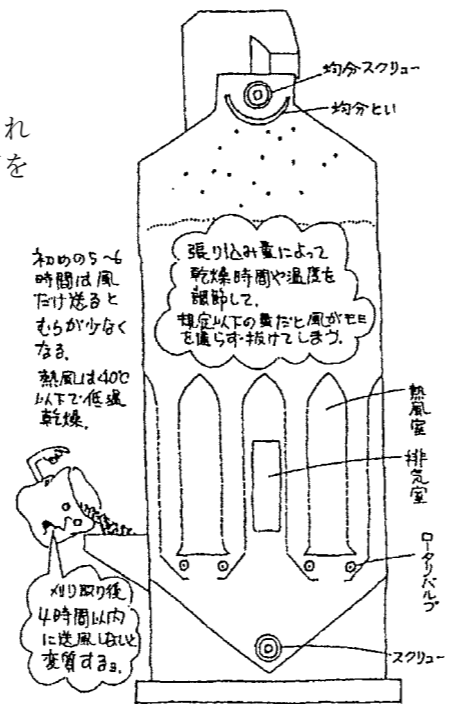
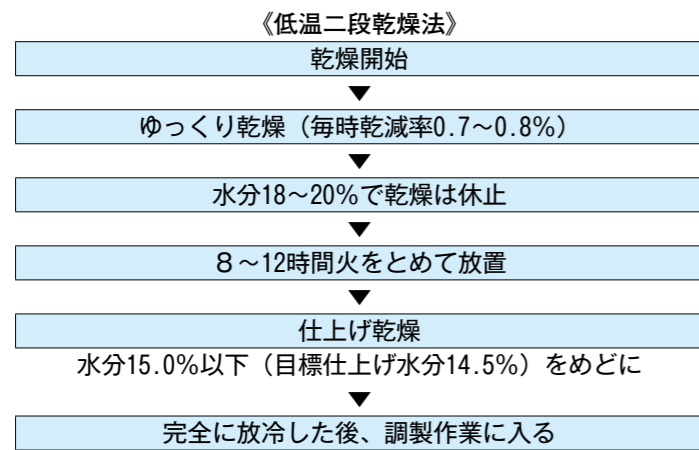
◎機械収穫作業の注意点

- ・収穫時の籾水分は25%以下が望ましく、収穫時刻は稲体が乾燥している午前10時～午後5時頃を目安にします。
- ・刈取り品種が変わる場合には**コンタミ（異品種混入）**を避けるため、オーガ等の籾経路の清掃をしてください。
- ・シーズン中は各部の点検やチェーン等への注油を怠らないようにしましょう。
- ・作業中のトラブルに際しては、作業事故防止のため、必ずエンジンを止めてから点検作業に入るようにしましょう。
- ・雨天の直後や早朝の収穫は穀粒損失やコンバインの詰まりの原因となるので避けましょう。

■乾燥作業 ～高水分籾の高温乾燥は食味低下を招きます!!～

1. 美味しさの決め手は「低温二段乾燥」です!!

一般に高温で火力乾燥すると食味が低下しやすくなります。これは、お米にふくまれる脂肪の分解が始まって、貯蔵中の食味低下を招くためですが、高水分籾ほど低温で乾燥する必要があります。



2. 乾燥作業は気温と加熱温度のバランスの調整が大切です

- ・乾燥機での乾燥は気温の高さや湿度によって、仕上がりが変わります。一般に、早生品種（あきたこまち）は胴割れが発生しやすいため、先の低温二段乾燥を絡めてゆっくりと乾燥させることが大切です。
- ・青米混入の多少によって、仕上がりに水分の変化があることも考慮します。加熱乾燥が終了してから、放冷中に乾燥が進んだり、戻ったりします。これは保管中の建物・乾燥機の特性等の影響もありますが、最も与える影響の大きいものは乾燥籾に含まれる青米の混入率です。

《青米の混入と乾燥の進み方》

玄米100粒中の青米混入数	乾燥終了後の水分変化	乾燥停止設定玄米水分	乾燥終了水分値
11粒以上の時	乾燥が戻る(水分率が上がる)	14.5%	15.0%
6~10粒の時	水分変化が少ない	15.0~14.8%	15.0%
0~5粒の時	乾燥が進む(水分率が下がる)	15.5~15.3%	15.0%

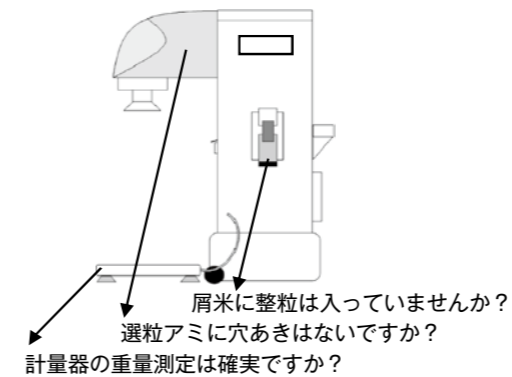
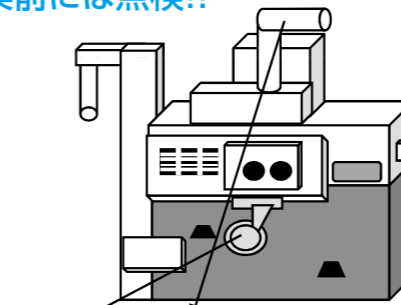
◎乾燥機的水分計と手持ち的水分計と合わせて計ることが大切です。

■籾摺・米選別作業

～籾摺り作業では肌ずれ米や籾の混入を減らし、米選作業では被害粒や未熟粒を除去し、全量1等米の生産を目指します!～

- ・籾摺機はゴムロールの回転で籾を飛ばします。ロールの間隔が狭すぎると肌ずれ米の発生、開きすぎると籾がついたままとなりますので、調整を繰り返し行います。

作業前には点検!!



☆籾摺作業の注意点☆

- 籾摺機を水平に据え付けし、主軸の回転数を確認のうえでロール間隔を1回通して脱ぶ率80~85%になるよう試し摺して調整します。
- 籾摺りロールの摩耗や片減りに注意し、必要に応じて交換します。
- 肌ズレは籾温や籾の含水率が高いほど発生しやすくなります。
- 登熟不良で未熟粒が多い場合、無理にロール間隔をせばめません。ロール間隔は標準にして脱ぶ部に詰まりを生じない程度に籾の供給量を調節します。

☆選別作業の注意点☆

- 被害粒・死米・未熟粒などの不良粒をより多く除去して整粒歩合を高める最終作業ですので、能率重視は禁物です。
- 高品質米に上げるために1.90mmのフルイ目を推奨していますが、玄米流量を多くしての作業は効果が半減しますので、丁寧な作業を行います。

◎集荷規格…仕上げ水分目標14.5%から15.0%、量目（紙袋）は皆掛重量30.5kg

1. 高品質米の区分

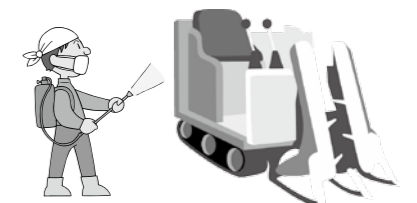
整粒歩合80%以上の「1等A米」と、整粒歩合80%以上かつ玄米のタンパク値6.2以下の「1等S米」の2種類に仕分けします。

2. 対象品種

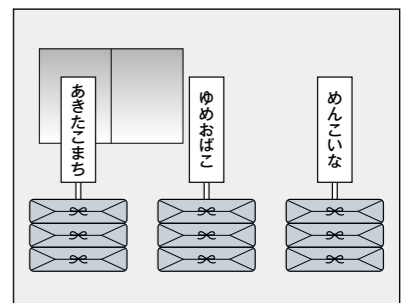
あきたこまち、ゆめおぼこ、めんこいな、ひとめぼれ、ササニシキ、はえぬき、淡雪こまち、たかねみのりの8品種

■コンタミ（異品種混入）対策

複数品種を作付けしている場合は、刈取り・乾燥・調製選別時等に作業機械の清掃を徹底し、異品種混入に細心の注意を払ってください。



作業名	対策
品種切替時	作業機械の清掃 切替後最初の1袋は出荷しない
保管・出荷時	一時保管時は、品種混同しないように離して保管する。 明らかに分かる表示をする。 出荷伝票と現物が合っているか再確認する。



◎複数品種を作付けしている生産者は刈取・乾燥・選別時は作業機械の清掃を徹底し、品種の混合に細心の注意をはらいます!