

# 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服装は体にあつたものを着用している	<input checked="" type="checkbox"/>

平成27年9月発行

監修：仙北地域振興局農林部農業振興普及課



## 登熟やや緩慢、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1日で、平年より3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3日、前年8月2日））

8月20日現在の「あきたこまち」の生育は、穂数は495本/m<sup>2</sup>（平年比113.5%）、1穂粒数は64.1粒（同85.6%）、m<sup>2</sup>当たり粒数は31.542粒（同97.1%）、葉数は12.9葉（平年差+0.1葉）となっています。※粒数は各地点の平均的な株2株について調査

平年に比べ、m<sup>2</sup>当たり穂数が多くなりましたが、1穂粒数が少なく、m<sup>2</sup>当たり粒数は平年より少なくなっております。

### 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29日	8月1日 (管内出穂盛期)	8月7日	8月11日	
大曲	950℃到達日	9月6日	9月10日	9月18日	9月15日
	1,050℃到達日	9月11日	9月15日	9月24日	9月20日
角館	950℃到達日	9月7日	9月11日	9月19日	9月15日
	1,050℃到達日	9月12日	9月16日	9月24日	9月20日
田沢湖	950℃到達日	9月8日	9月12日	9月21日	9月17日
	1,050℃到達日	9月14日	9月18日	9月27日	9月23日

※9月2日まで本年値、9月3日以降は平年値で試算

ここ数日の曇天と低温により登熟はやや緩慢になってきていますが、積算気温から見ると平年に比べ刈り取り適期は早まると予想されます。刈り取り時期の天候は良好である予報ですが、刈り遅れには十分に注意してください。

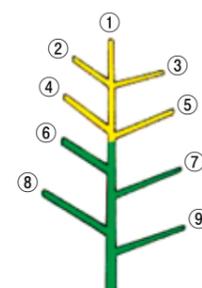
実際の刈り取りは以下の判定法を組み合わせ、総合的に判断しましょう。

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

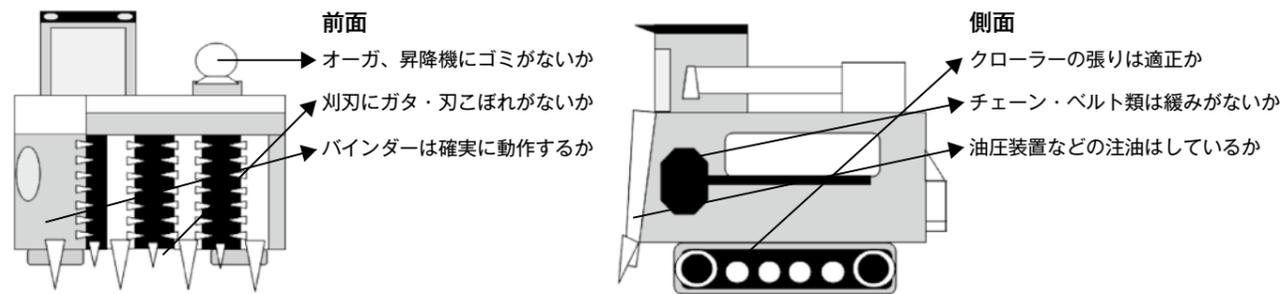
通常年では葉や穂首が緑色であっても、籾の黄化程度が90%（黄白+黄色）の頃が適期となります。

#### 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

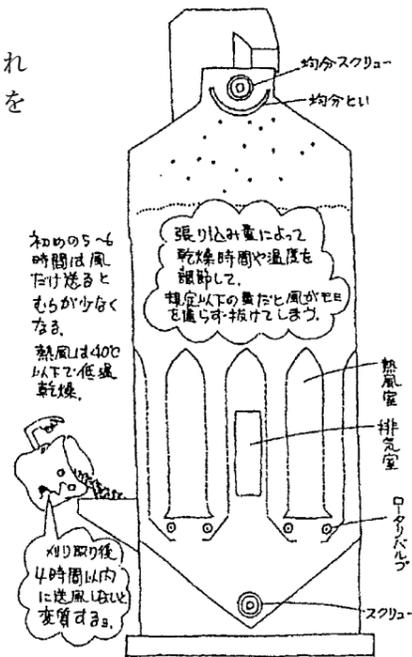
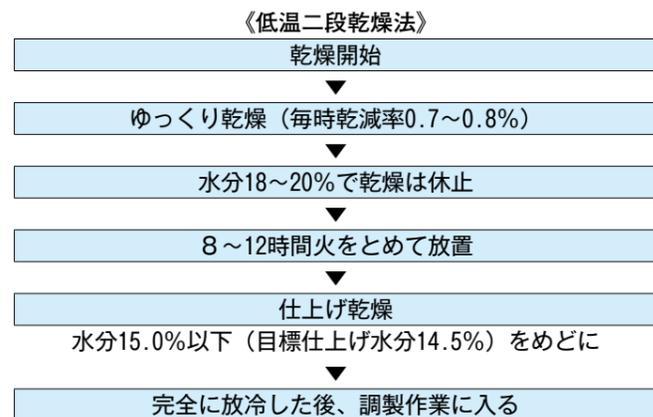
- ・収穫時の籾水分は25%以下が望ましく、収穫時刻は稲体が乾燥している午前10時～午後5時頃を目安にします。
- ・刈取り品種が変わる場合には**コンタミ(異品種混合)**を避けるため、籾搬送オーガ等の清掃を徹底してください。
- ・シーズン中は各部の点検やチェーン等への注油を怠らないようにしましょう。
- ・作業中のトラブルに際しては、作業事故防止のため、必ずエンジンを止めてから点検作業に入るようにしましょう。
- ・雨天の直後や早朝の収穫は穀粒損失やコンバインの詰まりの原因となるので避けましょう。

## 乾燥作業 ～高水分籾の高温乾燥は食味低下を招きます!!～

本年は、2次分けつまで穂が実っており、主茎の穂と1次分けつ、2次分けつの穂で登熟に差が出るものとみられます。乾燥作業においても、水分の戻りが発生すると予想されるので、途中に通風乾燥を入れるなどして、水分が均一になるよう十分に注意して作業を進めて下さい。

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。



## コンタミ (異品種混入) 対策 ～異品種混入はJAS法違反です!!～

- ・店頭で販売される玄米(精米)は生鮮食品に分類され、名称、原料玄米(産地・品種・産年・使用割合)、内容量、精米年月日、販売者の表示が必要とされています。
- ・製品に異品種が混入した場合はJAS法違反に問われます。

JAS法で定められた表示(例)

名称	精米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 〇〇県 〇〇ヒカリ 〇〇年度		
内容量	〇kg		
精米年月日	〇〇.〇〇.〇〇		
販売者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市 〇-〇 電話〇〇〇(〇〇〇)〇〇〇〇		

名称	精米			
	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米 国内産 10割 (〇〇県 〇〇ヒカリ 〇〇年度 8割) 未検査米 2割			
内容量	〇kg			
精米年月日	〇〇.〇〇.〇〇			
販売者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市 〇-〇 電話〇〇〇(〇〇〇)〇〇〇〇			

◎特に、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払います!

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、仕上げ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》

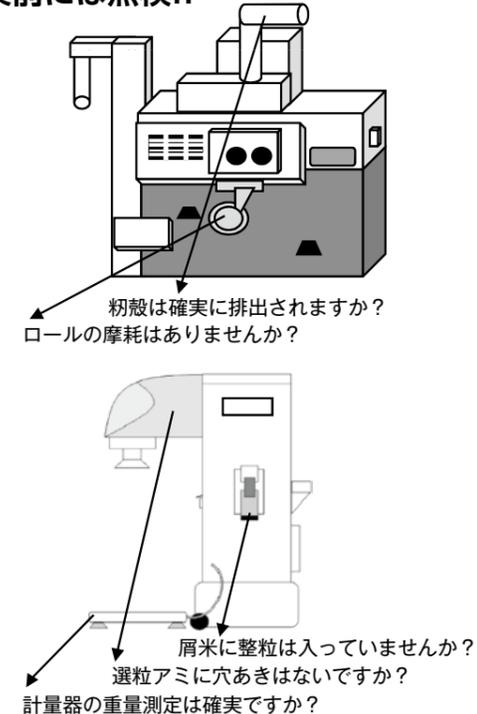
玄米100粒中の青米混入数	乾燥終了後の水分変化	乾燥停止設定玄米水分	乾燥終了水分値
11粒以上の時	乾燥が戻る(水分率が上がる)	14.5%	15.0%
6~10粒の時	水分変化が少ない	15.0~14.8%	15.0%
0~5粒の時	乾燥が進む(水分率が下がる)	15.5~15.3%	15.0%

◎乾燥機の水分計に任せず、自分の手で水分を計ること!!

## 籾摺・米選別作業 ～籾摺り作業では肌す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!～

- ・籾摺り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、肌すれ米の発生、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!!



☆作業の注意点☆

- 籾摺り機を水平に据え付けし、主軸の回転数を確認の上でロール間隔を1回通して脱ぶ率80~85%になるよう試し摺りして調整します。
- 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ないこと。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。

☆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。
- 高品質米に仕上げるために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、丁寧な作業を行きましょう。

◎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、たかぬみのりの8品種