

# 収穫作業が終わったら来年に向けてケイ酸資材の秋散布と 稲わらのすき込みによる土づくりを実施しましょう

管内の水田の7割はケイ酸不足となっています。イネはケイ酸植物とも言われ作物の中では最も多くのケイ酸を吸収します。ケイ酸を多く吸収したイネは稲体が直立し受光体勢が良くなり、根が活性化します。そのため養水分の吸収が良くなり、高温や低温、長雨などの気象変動に強くなり、登熟を向上させ高品質・多収につながります。また、葉が硬くなることによりいもち病の被害を軽減することができます。

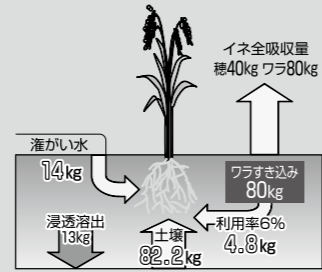
## ケイ酸吸収の由来

あきたこまち600kg/10aを穫るには、ケイ酸 **120kg** 必要。  
でも、実際は…

$$\text{土壌} + \text{灌がい水} + \text{ワラ} = 101\text{kg}$$

$$82.2\text{kg} + 14\text{kg} + 4.8\text{kg} = 101\text{kg}$$

**19kg** 不足している。  
施肥等による補給が必要。



上の図を見ると毎年19kgのケイ酸が不足しています。不足したケイ酸は施肥により補うことが必要です。また、現在販売されているケイ酸資材は流亡が少なく秋にケイ酸資材を散布しても次年度に利用されます。春先は育苗作業や天候不順などで作業が遅れがちになります。春作業を余裕を持って行うためにもケイ酸資材（おばこロマン大地・ケイ酸加里）の秋散布を行いましょう。

秋散布と同時に稲わらをすき込むことにより冬期間に稲わらの腐熟が進み、代かき後の浮きわらが減少します。また、「わき」が抑えられることにより活着しやすくなり、分けつが促進され早期に茎数を確保しやすくなります。

成分 ケイ酸17%、リン酸3%	成分 ケイ酸34%、リン酸20%
散布量 40~60kg/10a	散布量 40~60kg/11a
特徴 ケイ酸エースを配合しているので利用率が高い、機械散布に適した300kgフレコン有る	特徴 く溶性加里と流亡しにくいケイ酸を配合

## ●稲わらの秋すき込みの方法

ケイ酸資材の散布・耕起は地温の低くならない10月中旬までに実施します。

稲わらのすき込み耕深は5~10cm程度とします。畦畔際や枕地は畦塗をするため耕起しません。

また来年度、品種が切り替わる場合は、コンタミを防ぐため秋耕起を行わず、こぼれ粉に雨や雪をあて翌年の発芽を防ぎます。

## ●ラウンドアップマックスロードの秋散布について

稲刈り後、ラウンドアップマックスロードを畦畔に散布することにより翌年の春作業の草刈りを省略することができ、余裕を持って作業を行うことができます。その他の効果として野ネズミの住処が無くなるためネズミ穴からの漏水防止、それによる水持ちの良化・除草剤の効果向上が期待できます。

ラウンドアップマックスロードは稲刈り後10月下旬までに散布を行います。散布倍率は50~100倍としますが、多年生雑草が多い場合は50倍で散布します。なお、雑草の葉が緑色であれば低温時でも安定した効果を発揮します。

	対象雑草	薬量	希釈水量		本剤の使用回数	グリホサートを含む農薬の総使用回数
			通常散布	少量散布		
	多年生雑草	500~1000ml/10a	50~100ℓ/10a	25~50ℓ/10a	1回	3回
	一年生雑草	200~500ml/10a				

## 登熟順調、適期刈取りを ～適切な乾燥調製で高品質、良食味米に～

### ●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3日で平年よりやや早くなりました。（平年8月4日）

8月20日現在の「あきたこまち」の生育状況は穂数、402本/m<sup>2</sup>（平年比92%）、葉数（止め葉）は12.6葉（平年差-0.1葉）、着粒数（3株調査）29.0千粒（平年比91%）で平年に比べ、m<sup>2</sup>あたり穂数、m<sup>2</sup>あたり粒数ともに平年よりやや少なくなっていますが、登熟は順調に経過しています。

### ●出穂期別積算気温到達予想日

（9月6日現在）

アメダス地点	積算気温	出穂期				平年出穂盛期 8月4日
		7月31日	8月3日 出穂盛期	8月6日	8月9日	
大曲	950℃到達日	9月9日	9月13日	9月17日	9月21日	9月15日
	1,050℃到達日	9月14日	9月18日	9月22日	9月27日	9月20日
角館	950℃到達日	9月10日	9月14日	9月18日	9月22日	9月15日
	1,050℃到達日	9月15日	9月19日	9月23日	9月27日	9月20日
田沢湖	950℃到達日	9月12日	9月16日	9月20日	9月24日	9月17日
	1,050℃到達日	9月18日	9月22日	9月26日	9月30日	9月23日

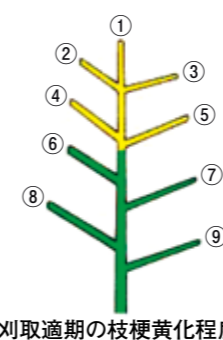
※9月5日まで本年値、9月6日以降は平年値で試算

出穂日前後の高温多照により、刈取り適期は平年と比べ、やや早まると予想されています。胴割れの発生を防ぐためにも、施設の整備・点検を早めに行い刈取りに備えましょう。

実際の刈取りは以下の判定方法を組み合わせ、総合的に判断しましょう。

刈取りの注意点	適期に刈取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 出穂後気温 950℃～1,050℃ ※積算気温1,100℃を超えると胴割れ粒が増加する。
	○中晩生種（ゆめおぼこ・めんこいな）……………出穂後50日頃 出穂後気温1,050℃～1,150℃ ※積算気温1,200℃を超えると胴割れ粒が増加する。

### 刈取り判断の目安



#### 1) 籾の熟色

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

#### 2) 枝梗の黄化

上から5番目の枝梗まで黄化した頃、ただし、低温の年は枝梗の黄化が遅れることがあるので注意しましょう。

## ●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～

### ◎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、収穫時間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）**を防ぐため、脱穀部・籾搬送オーガ等の清掃を徹底して行います。
- ・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す。
- ・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す。
- ・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す。

### ●刈取り前に作業機の点検を行いましょう。

◎コンバイン	◎籾摺機
・刈刃にガタ・刃こぼれがありませんか。 <input type="checkbox"/>	・もみ殻は確実に排出されていますか。 <input type="checkbox"/>
・バインダーは確実に作動しますか。 <input type="checkbox"/>	・ロールに摩耗はありませんか。 <input type="checkbox"/>
・オーガ、昇降機にゴミはありませんか。 <input type="checkbox"/>	◎選別機
・クローラーの張りは適切ですか。 <input type="checkbox"/>	・くず米に整粒が入っていませんか。 <input type="checkbox"/>
・チェーン、ベルト類は緩みがありませんか。 <input type="checkbox"/>	・計量機の重量測定は正確ですか。 <input type="checkbox"/>
・油圧装置などに注油はしていますか。 <input type="checkbox"/>	

## ●農業事故を無くしましょう!!

- 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にありますので死角に補助者が入らないように注意します。

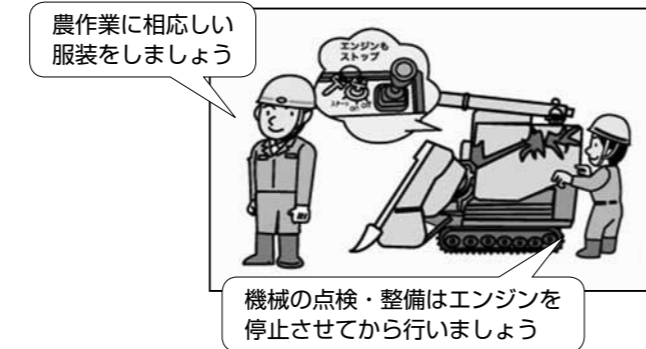
① コンバインの大きさや死角を把握している	
② 補助者と安全に関する話し合いをしている	

- ② 納屋等建物からの出入時には十分注意しましょう!  
コンバインによる挟まれ事故は納屋等からの出入り時に梁や柱などに挟まることによって発生しています。

① 機械を動かすときには必ず補助者がいる	
② 周囲の安全を確認している	

- ③ 点検整備・清掃作業はエンジン停止状態で!!  
コンバインの巻き込まれ事故は点検整備・清掃中に多く発生しています!必ず、エンジン停止後、点検整備などを行います。

① 点検・整備時はエンジンを停止している	
② 服装は体に合ったもの、農作業に相応しいものを着用している	
③ そで・えり・首に巻くタオル等が回転部分に巻き込まれないように注意する	



## 「稲わら、もみがら」野焼禁止!!

期間：10月1日～11月10日

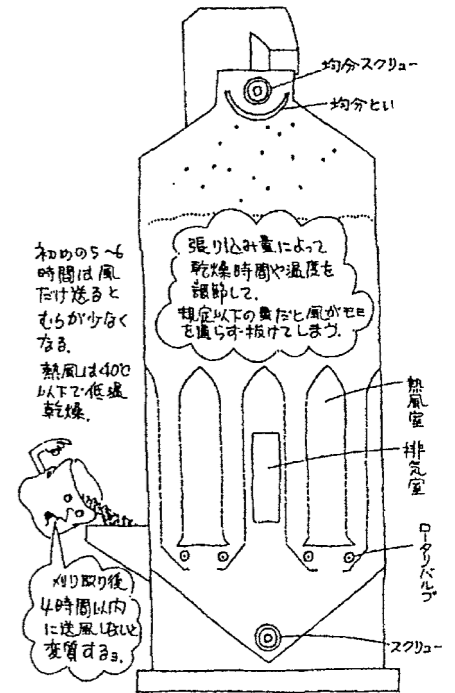
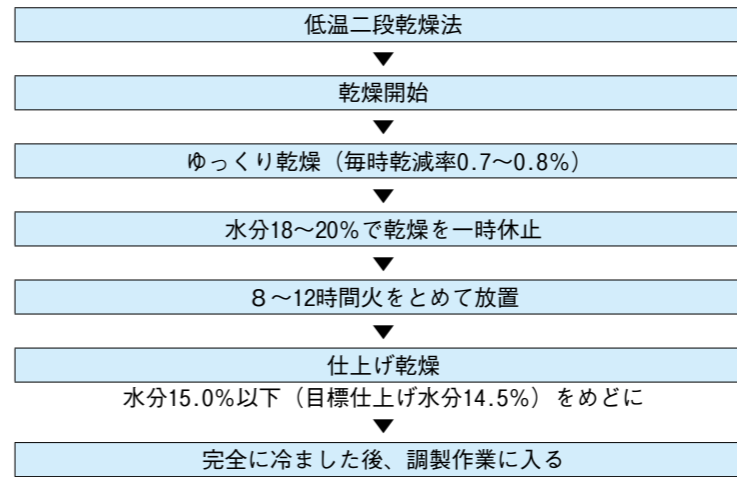
- 一般道、高速道路では稲わら焼き等、煙による視界不良が重大な事故を引き起こす原因になります。
- 稲わら焼き等の煙は目やノドを痛め、特に体の弱い方や病気の方に被害が及びます。

※稲わら焼き・もみがら焼きは県条例で原則禁止されています。

## ●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」!!

- ・一般に高温で急激な火力乾燥すると食味が低下しやすくなります。これは、お米に含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。また、高水分籾ほど低温でゆっくり乾燥する必要があります。(胴割米防止)



### 2. 乾燥作業は気温と加熱温度のバランスが大切です

- ・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、仕上がりに水分に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・乾燥機の影響などがありますが、最も与える影響が大きいものは乾燥籾に含まれている、青米の混入率です。

### 籾摺・米選別作業

籾摺作業では肌ずれ米や籾の混入を無くし、米選作業では被害粒や未熟粒を除去し、全量1等米の調製を目指します!

## ●籾摺作業の注意点

- ・籾摺機を水平に据え付け、主軸の回転数を確認の上でロールの間隔を1回通して脱ぶ率80~85%になるように試し摺りして調節します。
- ・登熟不良で未熟粒が多い場合、無理にロール間隔を狭めないこと。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。
- ・籾摺りロールの摩耗や硬化に注意し、必要に応じて交換します。(交換目安 ゴムの厚さが5mm位)

## ●米選作業の注意点

- ・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は、選別精度が低下しますので能力に合わせた作業を行きましょう。
- ※また、作業初めの1~2袋目は選別に「ムラ」が生ずるため、飯米などに使用します。

## ●コンタミ（異品種混入）対策 異品種混入はJAS法違反です!!

- ・店頭で売られている玄米（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なります。
- ・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	使用割合
原料玄米	国内産 (〇〇県 〇〇七カ) 〇〇年産 (未精量米)	10割 6割	
内 容 量	〇kg		
精米年月日	〇〇.〇〇.〇〇		
販 売 者	株式会社〇〇食糧 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ってください!!

### ◎集荷規格

1. 仕上げ水分目標値 14.5%
  2. JAS米の対象等級 1~3等
  3. 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、淡雪こまち、秋のきらめき、つぶぞろい、萌えみのりの9品種
  4. 量目（紙袋）は皆掛重量30.5kg（定量フレコン）は皆掛重量1,032.8kg
- ◎JAS米 要件
- ・品種が確認できた種子(または苗)により栽培した米穀種子更新100%とする(産米改良協会)からの購入種子
  - ・登録検査機関で受検された米穀
  - ・生産基準に基づき栽培され、栽培履歴記帳がなされた米穀