



であなたの手元に届くwebマガジン

# おばこ稲作情報



2021年9月  
No. 17  
JA秋田おばこ



詳しくはJA秋田おばこホームページへ

# 今年も熟色の確認を

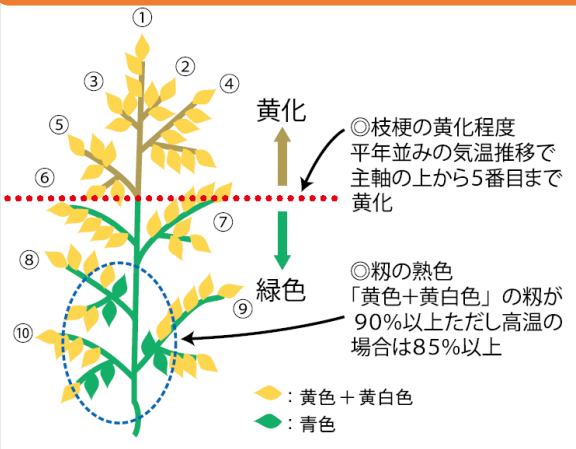
今年も登熟中期以降、日照が少なかったため、当初予想よりも登熟進度がゆっくりとなつています。最近の寒暖差で

籾の色はついてきた気がしますが、枝梗はまだ緑色しています。穂の熟色を見て、気温、日照、熟色を総合的に考慮して適期刈り取りをお願いします。

ただし、今年はお出穂期が早かったうえ、これまで気温は平年並みで推移していますので、ポーツとしている刈り遅れになってしまいがちです。加えて、天気も

晴れ間を逃さず、作業

## 再確認！熟色のチェックポイント



水口側、水尻側、畦畔から10条ほど中に入ったところの株を見てください。少し早いと思っても、作業をしているうちに残った田んぼは熟れてきます。

の段取りをお願いします。

### 一ヶ月予報

9/11~10/10

気温 ほぼ平年並 の見込み

降水量 平年並か少ない 見込み

日照時間 平年並か多い 見込み

### 美味しさの決め手「低温二段乾燥」

**乾燥開始**  
ゆっくり乾燥 (毎時乾燥率0.7~0.8%)

**水分18%で乾燥を一旦中止**

**8~12時間火を止めて放置**

**仕上げ乾燥**  
(水分14.5~15.0%)

**完全に放冷した後に調整作業を行う**

ゆっくり乾燥させることで、水分ムラを少なくし、割れや過乾燥を防ぎ、省エネに繋がるうえ、食味が落ちるのを防ぐこともできます。

図 籾内・籾間の水分移動時間経過図

高水分籾から籾間の水分移動による均質12~24時間

玄米と籾殻間の水分移動4~8時間

玄米内の水分移動2~4時間

※乾燥終了後24時間経過し、籾間水分移動終了後、玄米水分と穀温を確認し、稲すり作業開始

おばこの匠 実践事例

## 地点別刈り取り適期予想 9月10日現在

到達・予想日		950℃	1,050℃
出穂日		7月31日	
アメダス地点 (標高)	大曲(30m)	9月8日	9月13日
	角館(56m)	9月9日	9月14日
	田沢湖(230m)	9月11日	9月16日

最近寒いですが、遅くなっているわけではありません。適期に刈り取りを！

### 速報！今年の玄米(ご参考までに)

収量調査用サンプルの粗玄米。9/3刈り取り。自然乾燥後、9/10籾摺り。

LINE公式アカウント  
「@ja-obako」で検索  
稲作情報発信中！



ガラケーでも！  
メルマガも始めました  
稲作情報があなたの手元に！

