

うまい米づくり情報 第9号

令和7年7月24日
なんと農業協同組合
砺波農林振興センター

現在水稻の生育は、概ね平年よりやや早く推移していますが、地域によって生育ステージのばらつきが大きくなっています（移植コシヒカリの幼穂形成期：7/7頃～7/13頃）など。また、今後高温で推移すると予想されることから、出穂期や成熟期もさらに早くなると予想されます。さらに、斑点米カメムシが平年よりかなり多く発生しています。

適期防除や登熟期間の適正な水管理、適期刈取りなどを徹底し、高品質で良食味の「なんと米」に仕上げましょう。

＜生育ステージ 担い手協 事務局調査＞

7/22現在

	品種	幼穂形成期		出穂期	
		R7	平年	R7	平年
移植	五百万石	6月26日	6月27日	7月14日	7月17日
	コシヒカリ	7月8日	7月11日	(7月25日頃～)	8月2日
	山田錦	(7月22日頃～)	7月26日	(8月12日頃～)	8月17日
直播	鉄コシヒカリ	7月15日	7月18日	(8月5日頃～)	8月8日

※()は予想

1 適正な水管理 ～水は大切に使用しましょう。～

(1) 幼穂形成期 ～出穂期：飽水管理

- ・足跡に水が残る程度になったら入水し、常に土壌が湿った状態を維持しましょう。
- ・ほ場の干しすぎにより上根が枯れ上がらないよう、天気任せにせず水管理しましょう。

(2) 出穂後20日間：湛水管理

- ・田面が露出しないように、2～3cmの湛水状態を保ちましょう。

＜湛水の効果＞

胴割米・白未熟粒の発生防止、登熟向上、カドミウムの吸収抑制

(3) 出穂20日後～収穫5～7日前：間断かん水

- ・収穫5～7日前まで入水し、稲の活力を最後まで保ちましょう。
- ・フェーンが予想される場合は、あらかじめ入水しておきましょう。

酒米は高温で登熟すると硬くて、溶けにくい米になり、酒蔵に嫌われます。

水管理を徹底し、登熟を高めましょう。

2 病虫害防除 ～適期防除による斑点米および穂いもちの発生防止～

- ・散布の際は風のない時間帯を選び、他品種や周辺作物等へ飛散しないよう注意しましょう。
- ・カメムシが多発しているため、早生は3回目防除を計画しておきましょう（2回防除後にカメムシの侵入状況に応じて緊急情報を発出します）。

(1) 一般米

品種		穂揃期（出穂期後3～5日頃） ※てんこもりは出穂直前	傾穂期 （1回目防除から7日後）
目安時期	五百万石	7月17～23日頃	7月24～30日頃
	雄山錦	7月19～24日頃	7月26～31日頃
	コシヒカリ てんこもり	移植：7月29日～8月5日頃 直播：8月4～9日頃	移植：8月5～12日頃 直播：8月11～16日頃
薬剤	粉剤	ラブサイドスタークル粉剤DL 4kg/10a	キラップ粉剤DL 4kg/10a
	液剤	ラブサイドスタークルフロアブル 500倍液 1500L/10a	キラップフロアブル 1,000倍液、1500L/10a

(2) 特別栽培米（コシヒカリ）

- ・防除時期：穂揃期～傾穂期（7月30日～8月6日頃） 1回のみ
- ・防除薬剤：ラブサイドスタークル粉剤DL または ラブサイドスタークルフロアブル

(3) 山田錦

- ・晩生品種は稲こじ病の発生リスクが高いため、1回目防除を徹底しましょう。

体系	1回目※ (幼穂形成期の7日後)	2回目	3回目
粉剤・粒剤	Zボルドー粉剤DL 4kg/10a または トライフロアブル	フジワンラップ粒剤 3kg/10a (幼穂形成期の10日後)	—
液剤	トライフロアブル 1,000倍液、150L/10a	ラブサイドスターフルフロアブル 500倍液、150L/10a(出穂直前)	キラップフロアブル 1,000倍液、150L/10a(穂揃期)

- ・基本防除後もカメムシの発生が多い場合は、追加防除が必要となります(特別栽培米は使用できません)。
- ・葉いもちの病斑が見られる場合は追加防除を実施しましょう。**ビーム粉剤DL 4kg/10a**
※特別栽培米で発生が見られた場合はご相談ください。

3 適期刈取り～刈遅れによる胴割米の発生防止 ～

(1) 刈取時期の目安

- ・出穂後日数、籾黄化率、積算気温を目安としてください。
- ・出穂後高温が続いた場合は、**籾黄化率 80%から収穫と、通常よりやや早く開始**し、刈遅れによる胴割米の発生を防止しましょう。
- ・刈取直前の天候に合わせて作業を開始できるように、早めに準備を進めましょう。

品種	刈取適期の目安(平年)		
	出穂後 日数	籾黄 化率	積算気温
五百万石 雄山錦	35～37日	85% 程度	950～ 1,000℃
コシヒカリ	37～40日	85～ 90%	1,050～ 1,100℃
てんこもり	40～45日	85～ 90%	1,050～ 1,100℃

※積算気温: 出穂期からの平均気温を加算した温度

(2) 注意事項

- ・事前にコンバインや乾燥機等を点検・整備し、品種の切替え時は、清掃を徹底しましょう。
- ・刈取りは、朝露がなくなる午前10時頃を目安に始め、各部に詰まりや故障が発生した場合は、**必ずエンジンを止めてから処理**しましょう。

4 適切な乾燥調製

- ・ヤケ米の発生を防止するため、収穫後4時間以内に乾燥機に張り込み、2～3時間の通風乾燥を行って、籾水分の均一化を図りましょう。
- ・胴割米の発生を防ぐために、**乾燥速度は0.8%/hr以下**で、ゆっくり乾燥し、張込時の籾水分に応じて乾燥温度等を調整しましょう。

- ・高い時(籾水分25%以上): **送風温度を45℃以下に設定する**
- ・低い時(籾水分20%未満): **送風温度を基準より5℃程度下げる**
乾燥速度0.6%/hr以下

- ・紙袋出荷の場合

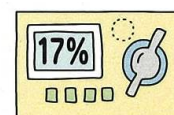
玄米水分が17%以下になったら、手動水分計で水分を確認し、14.5～15.0%に均一に仕上げましょう。

青米の割合により乾燥後の水分が変化するため、混入程度に応じて、乾燥機の停止水分を設定しましょう。

- ・施設内への野鳥等の侵入防止や清掃・選別を徹底し、異品種・異物混入を防止しましょう。

高温下での作業は極力避け、作業時はこまめな水分補給と休息を取り、無理のない作業を！

乾燥時の外気温が高く、低湿度の場合は、通風などでゆっくりと乾燥しましょう。



自動水分計に頼らず、手動水分計でも水分を確認

表 乾燥機停止水分の目安

100粒中の 青米数	乾燥機の 停止水分	乾燥機停止後 の水分変化
0～5粒	15.0～15.5%	乾く(−0.5%)
6～10粒	14.5～15.0%	ほぼ変わらない
11粒以上	14.0～14.5%	戻る(+0.5%)

お問い合わせは、JAなんと営農部(62-0261) または 砺波農林振興センター南砺班(32-