

丁寧な調製作業で 調製ミスによる格落ちゼロ！



☆丁寧な乾燥と調製を☆

～乾燥速度が「毎時乾減水分0.8%以上」になると胴割粒が発生しやすくなるため、乾燥には十分な注意が必要です～

①生粳は、粳水分が高いほど、また高温であるほど変質しやすい！

→収穫後は出来るだけ早く乾燥機に張り込み、循環通風して変質を防止しましょう。

②仕上げ水分15.0%を目標に！過乾燥に注意！

→乾燥機の自動水分計が17%以下になったら、こまめにサンプリングし手持ちの水分計で測定しましょう。

※1%過乾燥すると1俵当り700g、540kg/10aとして1ha当り63kgの損失になります。

③粳すり時の温度に注意！

→粳すりは、肌ずれ防止のため粳の温度が常温近くまで下がってから行いましょう。

④ロールの幅を再確認！

→胴割れ、碎米、肌ずれ、粳の混入を防止するため、ゴムロール間隔は0.8～1.2mmを基準に脱ぷ率が80～85%になるよう調整しましょう。

⑤量目不足に注意！

→高温時は出荷までの間に乾燥が進み量目不足の発生する可能性が高くなります。水分14.5～15.0%に仕上げ、量目は規定量(30.5kg)以上をお願いします。

*乾燥機張り込み時の水分を確認のうえ、下記表を参考に送風温度を調整して下さい。

張り込み時粳水分	28%以下	24%以下	18%以下
乾燥温度	40℃以下	50℃以下	昼間は循環通風。水分ムラ解消後の夜間頃から乾燥温度を低めに設定して本格乾燥。

☆米は袋に入るまで確認の徹底を☆

粳混入も格落ちの原因になります！

例年、調製作業のミスが原因と考えられる格落ちが発生しています。粳混入、肌ずれ米などは丁寧な調製作業で防ぐことが出来ます。もったいない格落ちの発生ゼロを目標に！

?収穫・調製の作業場はキレイですか？

丹精込めて作ったお米です。気持ちよく安全に調製作業を行うために作業場の整理整頓・こまめな清掃を心がけましょう！

※異物混入(鼠糞・石・金属)によるクレームが発生しています。機械の清掃、調製時は衣服のポケット等に物を入れない等注意願います。

無理は禁物！作業時は安全確認の徹底を！



平成28年度 水稻収穫適期早見表

作成日: 2016. 8.26 新発田農業普及指導センター

気象データ: 新発田市農業サポートセンター

収穫適期	出 穂 期 (5月10日頃移植)																																			
	わたぼうし 五百万石						ゆきん子舞 ひとめぼれ ほぶき						こがねもち		こしいぶき 鉄コ直播		コシヒカリ		コシ直鉄 コヒカリ				コシ直 ヒカリ													
	7/20	7/21	7/22	7/23	7/24	7/25	7/26	7/27	7/28	7/29	7/30	7/31	8/1	8/2	8/3	8/4	8/5	8/6	8/7	8/8	8/9	8/10	8/11	8/12	8/13	8/14	8/15	8/16	8/17	8/18	8/19	8/20				
8/23	895																																			
8/24	921	898																																		
8/25	949	926	902	878																																
8/26	974	951	927	903	878																															
8/27	999	976	951	928	902	877																														
8/28	1,023	1,000	976	952	927	901	875																													
8/29	1,048	1,025	1,001	977	952	926	900																													
8/30	1,073	1,050	1,026	1,002	977	951	925	899																												
8/31	1,098	1,075	1,051	1,027	1,002	976	950	924	896																											
9/01	1,123	1,100	1,076	1,052	1,027	1,001	975	949	921	893																										
9/02	1,148	1,125	1,101	1,077	1,052	1,026	1,000	974	946	917	890																									
9/03	1,172	1,149	1,125	1,101	1,076	1,050	1,024	998	970	942	914	886	858																							
9/04		1,173	1,149	1,125	1,100	1,074	1,048	1,022	994	966	938	910	882	856																						
9/05			1,172	1,148	1,123	1,097	1,071	1,045	1,017	989	961	933	905	879	853																					
9/06				1,172	1,147	1,121	1,095	1,069	1,041	1,012	985	957	929	903	877	851																				
9/07					1,170	1,144	1,118	1,092	1,064	1,036	1,008	980	952	926	900	874																				
9/08						1,168	1,141	1,115	1,087	1,059	1,031	1,004	976	949	923	897	872																			
9/09							1,165	1,139	1,111	1,082	1,055	1,027	999	973	947	921	895	869																		
9/10								1,162	1,134	1,106	1,078	1,050	1,022	996	970	944	918	892	862																	
9/11									1,156	1,128	1,100	1,073	1,045	1,018	992	966	941	914	884	872																
9/12										1,150	1,123	1,095	1,067	1,041	1,015	989	963	937	907	895	869															
9/13										1,173	1,145	1,117	1,089	1,063	1,037	1,011	985	959	929	918	892															
9/14											1,167	1,139	1,111	1,085	1,059	1,033	1,007	981	951	941	914	871														
9/15												1,161	1,133	1,107	1,081	1,055	1,029	1,003	973	963	937	893	869													
9/16													1,155	1,129	1,103	1,077	1,051	1,025	995	985	959	915	891	866												
9/17													1,177	1,150	1,124	1,098	1,073	1,046	1,016	1,007	981	937	913	887	861											
9/18													1,199	1,173	1,147	1,121	1,095	1,069	1,039	1,029	1,003	959	935	910	884	858										
9/19													1,221	1,194	1,169	1,143	1,117	1,091	1,060	1,051	1,025	981	957	932	905	879	855									
9/20													1,242	1,215	1,189	1,163	1,138	1,111	1,081	1,073	1,046	1,022	978	952	926	900	876									
9/21														1,235	1,209	1,183	1,158	1,131	1,101	1,095	1,069	1,022	998	972	946	920	896	868								
9/22															1,229	1,203	1,177	1,151	1,121	1,117	1,091	1,041	1,017	992	965	940	915	887	862							
9/23															1,248	1,222	1,197	1,170	1,140	1,138	1,111	1,061	1,037	1,012	985	959	935	907	882	856						
9/24																1,243	1,217	1,191	1,160	1,158	1,131	1,081	1,057	1,032	1,005	979	955	927	902	876						
9/25																	1,237	1,210	1,180	1,177	1,151	1,101	1,076	1,051	1,025	999	974	946	921	895	867					
9/26																		1,229	1,199	1,197	1,170	1,119	1,095	1,070	1,043	1,018	993	965	940	914	885	857				
9/27																		1,248	1,218	1,217	1,191	1,138	1,114	1,089	1,062	1,036	1,012	984	959	933	904	876				
9/28																			1,236	1,237	1,210	1,157	1,133	1,108	1,081	1,055	1,031	1,003	978	952	923	895				
9/29																					1,229	1,176	1,151	1,126	1,100	1,074	1,049	1,021	996	970	942	914				
9/30																					1,248	1,194	1,170	1,145	1,119	1,093	1,068	1,040	1,015	989	961	932				
10/1																						1,213	1,189	1,164	1,138	1,112	1,087	1,059	1,034	1,008	980	951				
10/2																							1,232	1,208	1,183	1,156	1,131	1,106	1,078	1,053	1,027	998	970			
10/3																								1,226	1,201	1,174	1,149	1,124	1,096	1,071	1,045	1,016	988			
10/4																								1,244	1,219	1,192	1,166	1,142	1,114	1,089	1,063	1,034	1,006			
10/5																									1,236	1,209	1,184	1,159	1,131	1,106	1,080	1,051	1,023			
10/6																										1,226	1,201	1,176	1,148	1,123	1,097	1,068	1,040			
10/7																											1,243	1,217	1,193	1,165	1,140	1,114	1,085	1,057		
10/8																												1,182	1,156	1,131	1,102	1,074				
10/9																												1,198	1,173	1,147	1,118	1,090				
10/10																																				

← 早生の出穂期を想定した色分け
925~975°C 淡色
975~1,075°C 濃色

→ 中生の出穂期を想定した色分け
950~1,000°C 淡色
1,000~1,100°C 濃色

＜積算温度による収穫開始のめやす＞

925°C～…五百万石、わたぼうし、こしいぶき、ひとめぼれ、ゆきん子舞
950°C～…こがねもち、コシヒカリ

※積算温度は8月25日まで本年値を用い、それ以降は平年値('84-'15)を代用した
※積算気温は、出穂期の翌日から収穫期当日を含む期間の平均気温の単純積算を示す

＜注意＞今後の天候によって登熟の進みが変わる場合があるので注意する。

- 気温が高く、日照が多い → 収穫期やや早まる
- 気温が低く、日照が少ない → 収穫期やや遅れる

★濃色セルは通常の刈取り適期を、淡色セルは高温気象を想定し、50°C早めた刈取り日を推定しています。

★出穂期は新発田地域管内(5月10日以降移植)の推定です。各地区の出穂状況を確認の上、利用ください。