



平成30年産 高品質米生産に向けて

29年産米の「プレミアム88」は、穀粒判別器の整粒値は高かったが、食味分析計のスコアが低下し、プレミアム88の対象とならなかったケースが多くありました。

その原因の一つに登熟期の日照不足による気象要因もあげられますが、そうした条件下でもプレミアム88に該当された方もおられます。今回、プレミアム88該当者の栽培ポイントを掲載させていただきます。また、高品質・良食味米の生産については、「平成30年産 水稲・麦・大豆栽培の手引き」に掲載しておりますので参考にしてください。次年度、高品質米生産に向けて取組んで下さい。



整粒・食味の両立

- 整粒を向上させる
- +
- 食味を向上させる

プレミアム88 該当者の栽培ポイント

該当者の栽培ポイント	高品質米への効果
窒素施肥量概ね 7kg/10a 以下にする。	タンパク含量の低減により食味が向上する。
除草剤散布後は、草を生やさないように、こまめな水管理をする。	雑草が多発すると稲の生育を抑制し、ノビエなどの雑草が多発するとカメムシによる斑点米の発生が多くなる。
田植後、一か月以内の早めの中干しと溝切りをし、出穂期前後3週間は、常時湛水管理をする。	適期中干しにより、過剰分けつが抑制され、適正籾数となることから、整粒歩合が向上する。 出穂前後の常時湛水により心白・腹白粒・除青未熟粒・胴割粒が低減する。
出穂期前に葉色を確認し、葉色が落ちていたら肥料を散布。(穂肥施用時期を見極める)	登熟期の栄養状態を維持し、未熟粒の発生を抑制し整粒歩合が向上する。(施肥時期が早いと品質が低下し、遅いとタンパク含有量が高くなり、食味が低下する)
収穫日前5日以内の落水。(収穫前の早期落水を避ける)	落水時期が遅いほど、稲の黄化は遅く、登熟期間が長くなり、登熟度は高まり、タンパク含有量は下がる。
乾燥を 15% で一旦止め、仕上げ乾燥を行う。	2段階乾燥により、胴割れ防止と水分ムラを是正する。

各支店にある
農業電子図書館を
使ってみよう!!

タッチすると



JAでは、病虫害や雑草、農薬などの情報が簡単に検索できる情報端末「農業電子図書館」を各支店、経済センターに設置し、窓口相談等、組合員サービスの向上を図っております。病虫害、雑草農薬の検索はもちろん、その他、様々な情報をタッチパネル方式により検索できますのでご利用下さい!!

