



出穂期以降の水管理

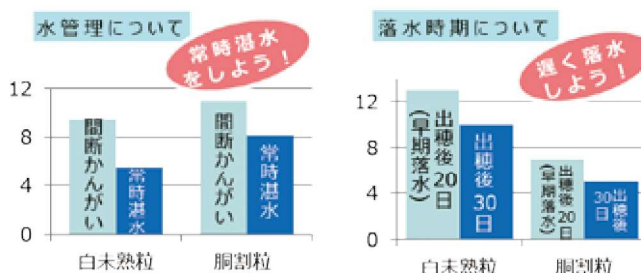


管理ポイント①

出穂期以降の登熟期間の高温により、白未熟粒・胴割粒の発生等が見られます。以下の対策を行い、高品質米の収穫につなげましょう！

- こまめな水管理により、健全な登熟を維持
- 収穫間際まで水管理することで、白未熟粒や胴割粒など品質低下の発生を軽減
- 玄米の粒厚向上にも効果的!!

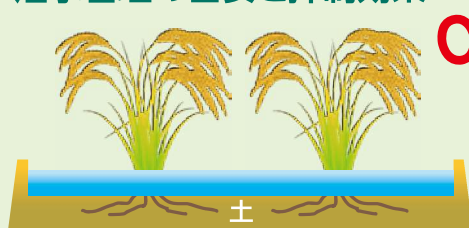
水管理における白未熟粒と胴割粒の発生割合（％）



管理ポイント②

幼穂形成期(7月上旬頃)以降、カドミウム吸収抑制が活発となる出穂前後3週間は湛水管理とします。

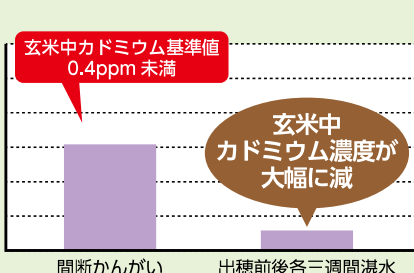
湛水管理の目安と抑制効果



OK!



玄米カドミウム濃度 (ppm)



玄米中カドミウム基準値 0.4ppm 未満

玄米中カドミウム濃度が大幅に減



管理上の注意点

水深5cmを目安に入水

減水深1cm/日なら3日に1回入水



ムダ水かけ流しは×



JAレーク伊吹農産物安全対策協議会より

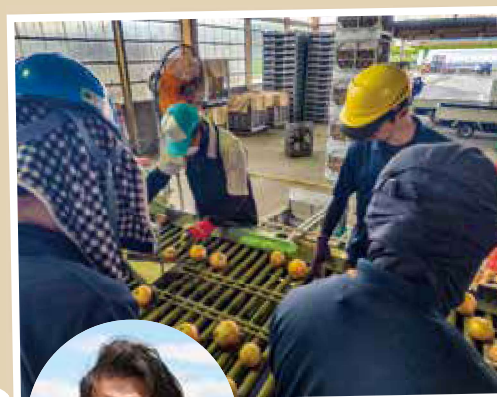
pick up
営農指導
活動

JAレーク伊吹で主力のタマネギ出荷に向け準備着々

特産振興課は令和元年より、JAレーク伊吹の地域農業振興計画における水田野菜の推進品目の一つとして、加工業務用タマネギを取り扱っています。管内の作付は20ha(令和6年産)と、ブロッコリー(27ha)や白ネギ(8ha)と共に県内最大産地です。

タマネギといえば北海道が有名ですが、府県産タマネギは北海道産に比べ甘く良食味で青果向け・加工業務用向けの需要が高く、評判があります。このため出荷量は取扱い開始以来、拡大傾向を維持しています。

タマネギ育苗も手掛けていますので、ご興味のある方はぜひお気軽にご相談ください。お問い合わせ先は、特産振興課 ☎0749-63-2108



特産振興課 補佐
北川 豊
(営農指導員)