

夏の営農情報

J Aとうと経済部農業課

① 気象予報と生育について

7月22日発表、気象庁3カ月予報

	8月	9月	10月
平均気温	高い見込み	高い見込み	高い見込み
降水量	平年並み	平年並み	平年並みが多い

本年夏の気象予報は、気温は高い予報となっており、収穫時まで猛暑が続くと予想されます。猛暑下においては、不稔や白未熟の増加が懸念されます。米の登熟のために適切な水管理を行い、米の品質・収量確保に努めていきましょう。また、気温が高い為収穫時期が早くなる可能性があり刈り遅れ等による胴割粒の危険性が高まっていますので、注意が必要となります。

② 出穂後の水管理について

米の品質向上には、出穂後の水管理が重要です。圃場内の水が切れたら再度入水する「間断かん水」を基本としますが、猛暑による過度な水温上昇を回避すべく、こまめな水管理が必要になります。

稲は穂を作り始める時期から、必要とする水の量が多くなります。一方、日中の猛暑で熱せられた水は、夜間も水温が下がりにくいいため、高気温の日が続くと常時高温となり、稲が疲弊してしまいます。このため、より効果の高い「飽水管理」を、可能であれば行いましょう。飽水管理とは、足跡や溝に水が残る程度の状態（飽水状態）を維持することで、地温が下がりやすくなります。

※水が少ない分、気温の低下に連動します。また、気化熱により地温も低下しやすくなります。

また、収穫作業を見据えて早期に落水してしまうと、米の登熟期における根の活力低下や茎葉老化に繋がり、収量や品質の低下・胴割れ・倒伏の原因となりますので、出来るだけ刈り取り直前まで水を切らないようにしましょう。



③ 稲刈り後の処理について

稲の刈り跡から再生する穂（ヒコバエ）は、ウンカ、カメムシの餌場や住家になっています。また、コンバインから排出されるわらや稲株は、そのままにしておくと分解が進まず、翌年の代掻き作業等の邪魔になるとともに、田植え後、メタンガスや硫化水素の発生原因になる為、稲刈り後は早めの耕起を行って下さい。

※熱中症にご注意！

猛暑が続いています。熱中症には十分ご注意ください、無理に作業を続けることなく、こまめに水分補給や休憩するなど、身体の安全の確保に努めましょう。

J Aとうとでは、肥料農薬をはじめ、水田・畑作の病害虫や栽培管理、農機対応等についてのご相談を承っております。お気軽にご連絡ください。

また、水稻共済に加入された方で、風水害、病害、虫害、鳥獣害等の被害がありましたら、岐阜県農業共済組合（東濃支所）にご連絡をお願い致します。

J Aとうと経済部農業課（栽培管理）	電話：68-5120
（瑞浪市）J Aとうと 経済センター	電話：68-5128
（土岐市）J Aとうと ふれあいパーク浅野	電話：54-7788
（多治見市）J Aとうと 多治見営農センター	電話：27-2914
岐阜県農業共済組合（東濃支所）	電話：0573-25-8805



穫れ秋の「高温予想」に対応した

“ぎふの米”の適期収穫 を徹底

- 刈り遅れは、米のつやが無くなり、胴割米の増加につながります！
- 胴割米は消費者や流通業界（卸・販売店）から敬遠されます！
- お近くの農林事務所やJAからの「積算温度」情報に注意しましょう！
- 病害虫防除所からの発生予察情報に注意しましょう！

ここがポイント 収穫開始の目安は、**15%程度**の頃です!!
青朶の割合が

※栽培面積によっては10%程度が収穫の目安となります。

青モミ率 30% → 青モミ率 15% → 青モミ率 2%

青モミ率 15%が収穫開始適期!!

青モミ率 5%切ったら品質が急速に低下!

早い × 早刈り

良い ○ 収穫開始の適期

遅い × 刈遅れ

茎葉の青さに惑わされないように!

こんな虫を見たら要注意!

斑点米カメムシ類
イネカメムシ クモヘリカメムシ

トビイロウンカ
(長翅型、短翅型)と坪枯れ被害

“ぎふの米”の 高評価につながる ～6つの注目ポイント～

①米の収穫時期に 注目!!

- 積算温度情報で事前に作業計画を立てておきましょう
- 収穫は立毛中のもみ水分にも注意しましょう

②田んぼの乾き 過ぎに注目!!

- 稲の下葉が枯れあがっていませんか?
- 水尻の板を撤去するのが早すぎませんか?

③コンバインや乾燥機 の掃除に注目!!

- 作業前、作業後、品種が変わるときに異品種の混入を防止しましょう

④米の乾燥し過ぎ に注目!!

- 検査規格水分の最高限度は15%です
- 乾かし過ぎはNG!!

⑤吸汁性害虫の 防除に注目!!

- 「斑点米カメムシ類」と「トビイロウンカ」は“ぎふの米”の大敵!防除を徹底しましょう!

⑥高温下で増える病気の 防除に注目!!

- 稲の株元から広がる紋枯病は今年発病すると菌が土に残るため来年の防除が必要です



岐阜県米麦改良協会
お米の味は「ぎふの米」の味