

「きぬむすめ」通信 第3号

良食味栽培のポイント ～収穫期の栽培管理について～

令和4年9月

J A 晴れの国岡山津山

きぬむすめ生産振興協議会

美作広域農業普及指導センター

目指せ7年連続特A獲得！708090作戦！！

岡山県産「きぬむすめ」の特A獲得とブランド力強化のため「708090作戦」を展開しています。作戦の目標を達成して、高品質・良食味な「きぬむすめ」を生産するために、下記の「気象経過と生育状況」や「良食味栽培のポイント」を参考にしてください。

708090作戦の目標

タンパク質含有率
7.0%以下

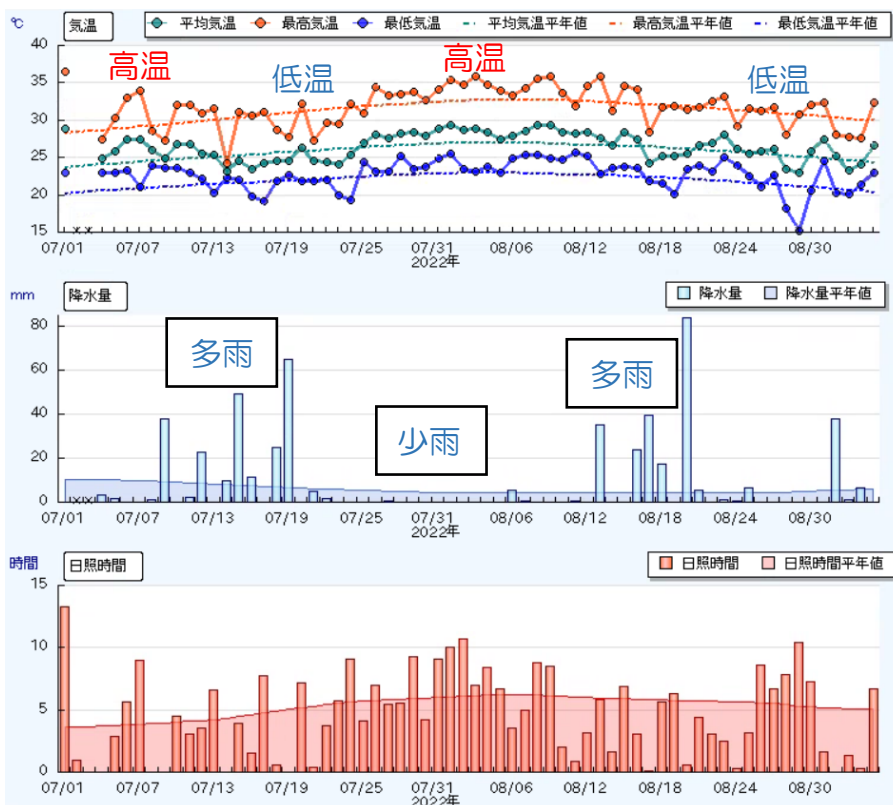
食味値
80点以上

一等米比率
90%以上



気象経過と生育状況

(アメダス地点：津山)



- ・7月中旬頃から、葉いもちの発生が認められた。
- ・7月下旬から8月上旬にかけて高温・少雨が続き、葉いもちの進展は抑えることができた。
- ・平年と比較して草丈が高く、茎数が多い傾向が認められる。
- ・8月の高温・多湿により紋枯病の発生が見られ始めた。
- ・出穂期は概ね平年並みであった。

(参考) R4 気象生育観測ほ(津山市)の生育状況

	移植日	7/11			8/2			出穂日
		草丈	茎数	葉色	草丈	茎数	葉色	
R4	5/29	73	486	39.0	93	375	32.4	8/22
平年	6/3	56	326	38.7	81	360	33.9	8/21

(草丈：cm、茎数：本/m²)

良食味栽培のポイント

1 収穫にむけて落水しましょう

出穂後30日を目安に、ほ場の乾きやすさに応じて収穫作業に支障が出ないように落水しましょう。

落水が早すぎると、乾燥して未熟粒や胴割れ、茶米等が発生し、収量・品質が低下するので注意しましょう。

2 適期収穫しましょう

高品質な玄米を収穫するため、出穂日からの積算気温や出穂後日数、青味もみ率を参考に、刈り遅れないように計画的に収穫作業を行いましょう。

収穫が遅れると穂発芽や胴割れ米の発生などにより、品質が低下します。

「きぬむすめ」収穫期の目安

出穂日からの積算気温	出穂後日数	青味もみ率
950～1100℃	38～45日	15～10%



R4年産の出穂期ごとの収穫期予測

アメダス地点：津山

出穂期	収穫適期（950～1100℃）	出穂後日数
8/15	9/23～9/29	39～45日
8/20	9/29～10/6	40～47日
8/25	10/6～10/14	42～50日

※積算気温は9/4まで本年値、9/5以降は平年値による予測

※収穫期予測は目安のため、最終的には、穂の熟れ具合（青味もみ率）で判断する。

3 適切に乾燥調製しましょう

水分14%以下の過乾燥米は、ひび割れを起こして炊飯するとべっとりとしたご飯になり、食味が悪くなります。

美味しいお米に仕上げるため、水分14.5～15.0%となるように乾燥調製しましょう。