

# 富富富 特報

「胴割米」の発生を防ぐため、適切な水管理や適期刈取り、適正な乾燥調製を行い、高品質な「富富富」に仕上げましょう！



## 1. 刈取りまでの水管理

～落水を急がないように！～

- ・刈取りの5～7日前まで間断かん水を行い、稲体の活力を維持し胴割米の発生を防ぎましょう。ただし、フェーン現象が予想される場合は、事前に入水しましょう。

## 2. 適期刈取り

～籾黄化率を確認して、適期に刈取る！～

- ・青米や胴割米の混入を防ぐため、**籾黄化率 80%**を目安に刈取りを始め、**籾黄化率 90%までに刈り終えましょう。**

※コシヒカリに比べ、籾の黄化にバラツキが出やすく、また、急激に黄化するため、注意が必要です。

籾黄化率 90%を超えると、胴割米が急激に多くなるので注意しましょう。

### 【刈取り開始時期の目安】

出穂期	刈取適期
8月3日	9月14日～ 9月15日頃
8月7日	9月18日～ 9月19日頃
8月11日	9月24日～ 9月25日頃



## 3. 乾燥・調製

～「過乾燥」による胴割米の発生防止～

- ・**乾燥速度は毎時0.8%以内を基本とし、ゆっくりと乾燥しましょう。**
- ・初期の籾水分が高い場合（25%以上）や低い場合（20%以下）は、二段乾燥や送風温度を下げるなど、丁寧な乾燥に努めてください。
- ・青米の混入が多いので、水分の戻りに注意して停止水分を設定しましょう。

### 【乾燥機停止水分の目安】

100粒中の青米粒数	0～5粒	6～10粒	11粒以上
乾燥機停止後の水分変化	乾く(−0.5%)	変わらない	もどる(+0.5%以上)

- ・**玄米水分は14.5～15.0%に仕上げましょう。**玄米水分が17%以下になったら、手動水分計でこまめに測定し、過乾燥米の発生を防止しましょう。

※フレコン出荷の場合は、14.1～14.5%に仕上げてください。

- ・1.9mmのふるい目による選別を徹底し、未熟粒の混入を防ぎましょう。
- ・色彩選別機を整備している経営体は積極的に活用し、品質の向上に努めましょう。

「富富富」は、家庭用、コンビニでのおにぎりなどで人気が高まっており、売れ行きが好調です。令和5年産の「富富富」の作付拡大をお願いします。