

知れば知るほど奥が深い

# お米作りのきほんの



## ～ 収穫と食味 編 ～



4～5月に田植えをした稲苗が、ついに収穫を迎えます!!  
 「あとは収穫だけ」と思っていませんか?  
 せっかく今まで順調に生育したものを最後の収穫で手を抜いては、「思ったより収量が少ない」「思ったより品質が悪かった」など苦労が水の泡になることがあります。  
 今回は、品質や収量に有利になるような収穫の仕方と収穫のタイミングで食味がアップするので、最後のひと手間を確認しましょう!!

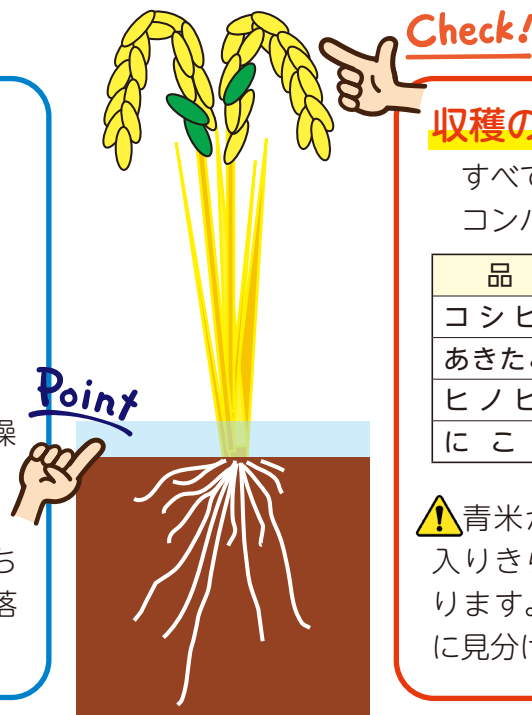
### 収穫のポイント

#### 落水時期は、

収穫5～7日前  
 それまでは湿潤気味にする

- ⚠️ 早く落水すると、
- ・ 枯れ熟れのような状態
  - ・ 地温が上がりやすい
  - ・ 胴割れ粒や心白といった過乾燥のような状態になる

そのため、整粒が減り等級が落ち  
 充実した米が少ないので食味も落ちます。



#### 収穫の目安は、

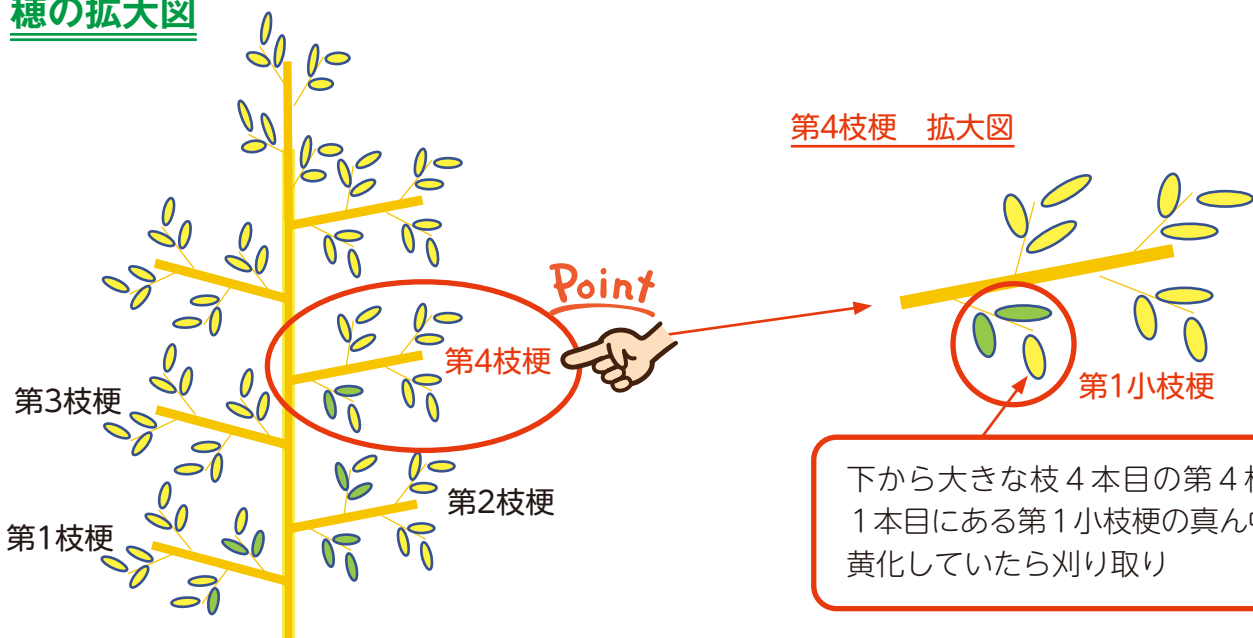
すべての籾の色が黄化する前に  
 コンバインで収穫

品 種	出穂後日数	黄化
コシヒカリ	33～38日	75%
あきたこまち	33～38日	85%
ヒノヒカリ	40～46日	85%
にこまる	42～48日	85～90%

⚠️ 青米が多いと米の中にでんぷんが入りきらず、食味が落ちる恐れがあります。早刈りを避けて、圃場ごとに見分けて収穫することが大切!!

上の2つのポイントを押さえて収穫する方法もありますが他にも穂を確認してみる方法もあります。

### 穂の拡大図



下から大きな枝4本目の第4枝梗から  
 1本目にある第1小枝梗の真ん中の籾が  
 黄化していたら刈り取り