



菊池中央・営農課
坂本 仁

高温障害対策と斑点米カメムシの発生に注意しましょう

今年も全国各地で記録的な猛暑に見舞われ、管内でも梅雨明け（6月27日）以降、猛暑日が続いており、**稲の体力低下が懸念されますので適切な水管理（間断灌水）を行い、作物の活力維持に努めましょう。**

また、登熟初期（出穂日から20日間程度）の平均気温が26℃を超えると稲に高温障害（玄米が白くなる）が発生し品質が低下しますので、**適切な水管理（間断灌水）や通水が可能な圃場は「かけ流し」を実施するなど、高温障害対策に心がけ安心・安全なお米を届けましょう。**

「**病害虫の発生**」については、トビイロウンカの定着は確認されておりませんが、吸害にて米の品質を低下させる斑点米カメムシが多く発生しており、注意報（8月20日）も発令されましたので、適期防除に努めましょう。

「**いもち病**」については、少なめ（7月30日時点）ですが今後の天候と圃場の状態を観察し、発生が確認される場合は薬剤散布を行いましょう。

なお、臨機応変的な防除を行う際は、使用される農薬の残効期間に注意してください。ご不明な点がございましたら、資材店舗または普通作指導担当者におたずねください。



その1 ▶ 産米改善目標

玄米水分…**15%** **玄米水分 15%**
 整粒歩合…**80%以上** 乾燥しすぎた玄米は食味が悪くなるので注意しましょう
 入れ目……一俵当たり60kg
 正味1kgプラス
 たんぱく質含量…**6.4%以下**

その3 ▶ 適期刈り取り

一穂の中で **青もみが 15%**

程度残っている時が
刈り取り適期です。

適期を過ぎると茶米・
胴割れ米が増え、品
質が低下します。



その2 ▶ 落水期の延長

落水は **収穫前 5～7 日** を
目安とします。

落水が早すぎると根の
活力が落ち、収穫品質
も低下します。

1週間以内に
収穫！

その4 ▶ 乾燥調整

収穫した生もみは

2 時間以内に

乾燥機に入れてください。

急激な乾燥は品質及び食味が低下
しますので、注意しましょう。

乾 燥 温 度	
静置式	35℃以下
循環式	40℃以下

台風時の水管理 次のことに気をつけましょう。

- ①事前対策として強風による水分ストレス等を避けるため、やや深めに湛水する。
 - ②事後対策として冠水した本田は極力排水に努め、水の入れ替えを行う。
 - ③強風後のイネは水分の吸収が盛んになるのでやや深水とし徐々に浅くし、回復を待つて通常の水管理にもどす。
- ④田んぼの見回りは、台風などで危険な状態が予想される場合は絶対に行わないでください。雨や風がおさまってから、十分に気を付けて行いましょう。