



今年の水稲の生育を見ますと、田植え以降の天候が安定していたこともあり、草丈は平年よりもやや長く、茎数も多い状態となっております。早生品種で7月25日前後に出穂期を向かえた圃場が多く見受けられ、例年よりも4日程早くなっております。近年、出穂後の気温が高く推移しており登熟日数が短くなる傾向にありますので、早生品種だけではなく、中生品種でも、出穂後30日を過ぎたら収穫ができるように早目の準備をしておき、刈遅れのないよう注意しましょう。

## 一、水管理

玄米は出穂後20日で最も肥大し、収穫間近になってから粒厚、粒幅が完成していきます。この時期に水不足になりますと充実した玄米にならないため、こまめな水管理を行い、落水は収穫5日前を目安として、収穫作業に支障のない限り、できるだけ遅らせるようにしましょう。早く水を切ってしまうと、胴割米(図1)による品質の低下の原因にもなります。また、落水後田面が白乾するようなら、走り水程度の補水をするようにして下さい。



図1 胴割米

玄米の中心にひびが入り精米すると砕け米になります。

## 二、刈り取り適期

刈り取り時期が近づいたら、圃場に入って穂(籾)をしつかり確認し、黄化籾が85〜90%になり、穂の基部や一次枝梗のつけねに緑色の籾が10〜15%程度残った状態が適期です。(図2)



図2 刈り取り適期

図は1穂(72粒)に10粒(13%)残っている状態。

## 三、刈り取り作業時間帯

雨や朝露でぬれている稲を収穫すると、コンバイン脱穀部の選別能力が低下し、損失が増えるほか、二番口が詰まりやすく、脱ぶ粒や損傷粒が増えます。

脱穀については全く付着水のない時間帯(朝10時〜夕方5時頃まで)に行い、

適正回転数(毎分400〜500回転)で作業して下さい。こぎ胴の回転数が高い場合も脱ぶ粒が出やすくなります。

## 四、ムレ米の防止

ムレ米は、収穫時にできる玄米表面の傷にカビや細菌が繁殖して引き起こすもので、玄米の表面に斑紋ができてたり、着色したりします。生籾は収穫後、4時間以内に通風乾燥するか、カントリーに搬入してください。

## 五、乾燥・調整

急激な乾燥、過乾燥は胴割米が生じ品質が低下します。乾燥中は1〜2時間毎に水分を点検し、仕上げ水分14.5〜15.0%になるよう調整してください。

刈り取り後の稲わらは全量焼かずにすき込みましょう



## 水稲収穫で農業用フレコンを使用するときの注意

- 使用前点検を必ず行ってください。吊りロープ、吊りベルト部に異常がないか特に念入りに点検してください。この部分が傷んでいると落下事故につながり危険です。
- 荷役作業中は、吊り上げたバックの下に入らないでください。
- 片吊りをしないでください。
- 使用後は、残留物をきれいに出して、日の当たらない、冷暗所で保管してください。



## 農作業事故ゼロを目指して!!

コンバイン作業での事故が多発しております。安全作業に努め事故がないように作業を行ってください。一瞬の気の緩みが重大事故につながります!



# 野菜づくり

今月は  
秋冬野菜の  
植え付け！



今年の夏野菜の栽培は上手にできたでしょうか？夏野菜の収穫シーズンが終わりを迎えると、いよいよ秋冬野菜のシーズン到来です。秋冬野菜はタネまきや植え付けが少しでも遅れると生育が悪くなる場合があります。

今回は、秋冬野菜の代表的な野菜の栽培ポイントをご紹介します。

相性の良い後作野菜は  
メイク8月号をご参照下さい



根こぶ病に感染したハクサイ

**☆葉菜類 栽培のポイント**  
秋冬野菜は、キャベツやハクサイ、コマツナなどのアブラナ科の野菜が多くなります。毎年同じ科の野菜を同じ場所で栽培することを「連作」といいますが、連作をすると根こぶ病や萎黄病

などが発生しやすくなりますので違う科のものを計画的に栽培するようによみましょう。

**■キャベツ・ブロッコリー**

△栽培のポイント▽

キャベツ・ブロッコリーの植え付け適期の目安は、8月中旬～9月中旬で、植え付け適期の苗は本葉が5～6枚が適期です。キャベツはアオムシなどの害虫の被害にあいやすいので、植え付け直後に防虫ネットをトンネルがけして予防しましょう。



**■ハクサイ**

△栽培のポイント▽

ハクサイの植え付け適期の目安は8月下旬～9月中旬です。それより定植が早いと暑さでアブラムシによる被害や軟腐病などが発生しやすく、遅いと株が十分に育たないうちに低温にあい結球しない可能性があります。植え付け適期をしっかりと守ることが、品質のよいハクサイを作るコツです。



**☆根菜類 栽培のポイント**

ニンジンやダイコンなど土中に根が深く伸びる野菜は、根が土や堆肥の塊に当たると二股の原因になります。タネまき前に土を深くまで耕し、塊がなくなるようによみましょう。

**■ダイコン**

△栽培のポイント▽

ダイコンは、涼しい気候を好



みますが、10℃以下の低温では生育が鈍くなりますので、まき時期を逃さないようによみましょう。ダイコンは、アブラムシやアオムシがつきやすいので、タネまき後に防虫ネットをトンネルがけして予防するとよいでしょう。

**■カブ**

△栽培のポイント▽

根の直径が5～6cmの小カブならタネまき後45～50日で収穫できます。寒さに比較的強いので9月下旬までがタネまきの目安です。長期間にわたり収穫を楽しむため、ぐらしまきするのも手です。



二股になったダイコン



また、大カブを作る場合は70～80日程度かかるので、タネまきは早目に行いましょう。カブは乾燥には比較的強いですが、土壌水分が不足すると発芽が遅れたり、発芽ムラが生じるのでこまめに水を与えましょう。

今月のレシピ



塩もみナスの牛肉巻き

浅漬けナスに牛肉を巻いて、甘辛く焼きあげます

★材料（4人分）

ナス	小4本(300g)	塩	練りがらし	
青ジソ	20枚(20g)	A	しょうゆ	大さじ2
牛すじ焼き肉用肉	300g		酒	大さじ1
梅肉	適量		みりん	小さじ2

★作り方

- ①ナスは縦4等分に切り、塩少々をまんべんなくまぶし、20分おく。手を握って水分を抜く。
- ②①のナスを芯に青ジソ、牛肉の順に巻く。ボウルにAを合わせておく。
- ③グリルを熱して②を並べ入れ、強火で全体に焼き色がつくまで3分焼く。
- ④③をAにくぐらせ、さらに1分焼く。これを2回繰り返す。食べやすく切って器に盛り、梅肉、練りがらし少々を添える。