

1. 背景とねらい

平成5年は障害不稔の激発と、出穂遅延による登熟不良となり、収量及び品質は大きく低下した。今年の品質の特徴としては登熟不良による未熟粒が多く、部分着色粒が目立っていたことがあげられる。また、登熟後半からは、奇形粒・茶米等の被害粒が増加した。そこでそれらの要因を特に不稔歩合と刈取時期の面から検討したので、その結果を指導の参考に供する。

2. 技術内容

(1)平成5年の玄米品質の特徴

- (7) 障害不稔が多発し、登熟が遅延した場合の玄米品質の特徴には、未熟粒（特に青未熟粒）が多いこと、茶米・着色粒が多いことがあげられる。また、奇形粒（ねじれ、胴切れ等）も多くなっている。
- (4) 着色粒は部分着色粒がほとんどあり、積算気温（出穂期～刈取期の最高・最低気温の平均の積算）が900℃付近になると増加する傾向がみられる。
- (9) 刈遅れは青未熟粒の割合が減少し、整粒歩合の比率が高くなるが、着色粒や、茶米を中心とした被害粒で落等する危険性がある。

(2)刈取期の判定

- (7) 黄化粳割合は稔実粳についてだけみると徐々に上がるが、ばらつきが大きく、不稔粳も多いことから、圃場で刈取時期を判定するのは難しい。したがって不稔歩合と出穂後の積算気温から下記のように刈取適期を推定した。
- (4) 適応品種はあきたこまちとたかねみのりである。

不稔歩合	積算気温	備考
40～60%	800～900℃	900℃以上では茶米・着色粒が多くなる
60～80%	750～850℃	900℃近くなると部分着色・背黒が多くなり品質が悪くなる。落等する可能性が高い。

3. 指導上の留意事項

- (1)この刈取判定基準は3等米以上を目標において設定した。（整粒歩合45%以上）
- (2)この刈取判定基準は不稔が多発した場合の基準であり、平常気象年の刈取判定とは区別する。
- (3)強い降霜により茎葉が枯れた場合、登熟の進みは期待しにくく、着色粒、被害粒の増加が目立

つので早めの刈取が必要となる。

(4)刈取適期は不稔歩合と積算気温から判断しているが、実際の刈取については、青未熟粒や着色粒の発生状況を調査して行うことが望ましい。

試験成績概要

表1. 品質調査結果

品種	年次	整粒 %	未熟粒%					被害粒%					死米 %	不稔歩合 %	
			乳白	腹白	青未熟	その他	合計	茶米	着色		奇形	その他			合計
									部分	全面					
たかねみのり	H5	30.1	0.1	0.1	60.5	0.0	60.7	1.0	5.8	0.0	2.5	0.0	9.3	0.1	76.0
	H4	75.8	0.4	0.1	12.7	0.1	13.3	2.4	0.2	3.7	0.1	6.4	4.5	6.6	
あきたこまち	H5	15.4	0.0	0.0	80.3	0.0	80.3	0.5	1.2	0.0	2.2	0.0	3.9	0.4	87.8
	H4	66.1	0.0	0.0	24.5	0.1	24.6	1.5	0.7	2.9	1.2	6.3	2.9	6.0	

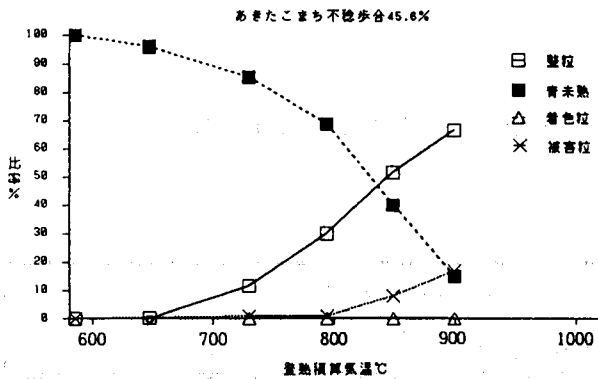


図1. 玄米品質の推移

(あきたこまち不稔歩合45.6%)

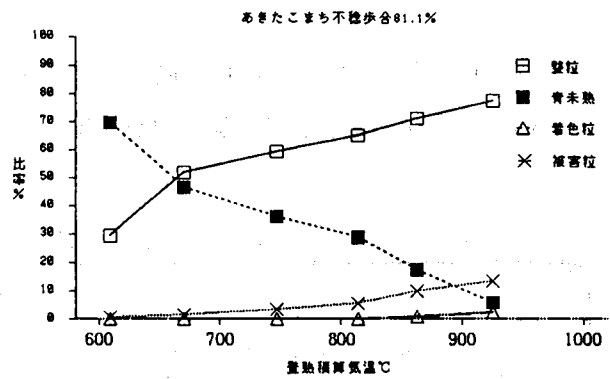


図2. 玄米品質の推移

(あきたこまち不稔歩合81.1%)

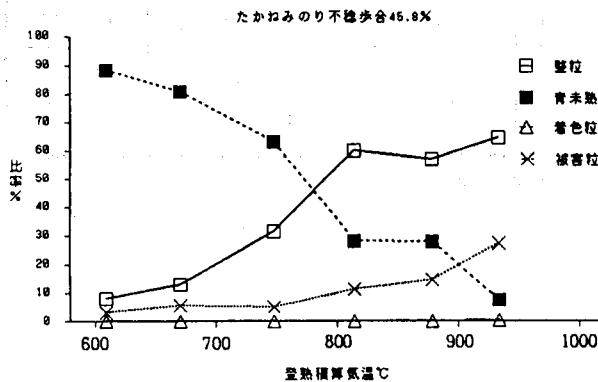


図3. 玄米品質の推移

(たかねみのり不稔歩合45.8%)

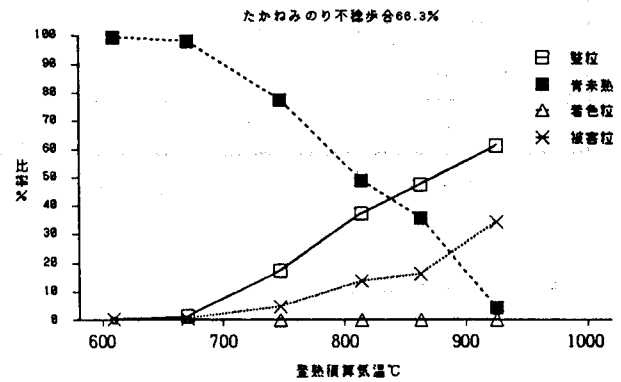


図4. 玄米品質の推移

(たかねみのり不稔歩合66.3%)