

ひまわり



[NOSAI情報]

No.201403

平成26年6月23日発行
N O S A I 連 宮 崎

26年産早期水稻
美味しい米作りのポイント！



のうさいくん



みやざき犬・ひいくん

宮崎県産米改良協会
からのお知らせです。

美味しい宮崎のお米を 食卓に!(早期水稲)

宮崎県産米改良協会

今年の早期水稲は田植えから好天に恵まれて順調に生育中です。

収穫までしっかり管理して、安心、安全で美味しい宮崎のお米を消費者にお届けしましょう。



美味しい米作りのポイント!

◎水管理

- 穂肥=6月5~10日を終わたら**間断かん水**して根を健全に保つ。
- 収穫前の落水は5日前=7月20日くらい。早過ぎる落水は籾が充実不足に。

◎病害虫の防除

1、イモチ病の予防

- やや低い気温(20℃くらい)と小雨で多発、**薬剤で予防**が重要。
- 葉イモチは田んぼで病斑を見つけたらすぐに防除。
- 穂イモチは穂ばらみ期(6月20日ころ)、
2回目は穂揃い期(6月30日ころ)にカメムシと同時防除。

2、カメムシの防除

- 出穂2週間前=**6月上旬までにあぜ草を刈り取る**。
- 穂揃い期(6月30日ころ)とその1週間~10日後に薬剤で防除を。

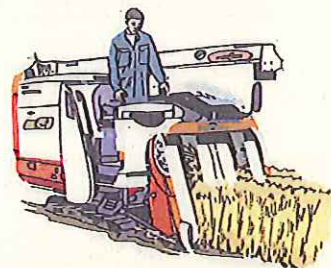
◎収穫時期と籾の乾燥

1、収 穫

- 「コシヒカリ」は出穂して30日後が目安=穂の籾80%が黄色く熟れたとき。
(7月25日ころ)

2、乾 燥

- 暑いので収穫後はすぐに乾燥しないとムレ米に。
- 乾燥機の温度は40℃以下で。
- 仕上げる水分は14.6~15%に。



詳細は、近くの農業改良普及センターやJAにお問い合わせ下さい。