

営農だより 第11



- 目標** { ①「米ぬか入り肥料」の施用により、循環型農業の実践
②粒張りが良く、食味値 80 点以上の良食味米

今年もついに稲刈りが始まりました。今まで大切に育てた稲の刈取り適期を見極め、令和 7 年産米もおいしいお米を収穫しましょう。今年は、4 月の苗づくりから 8 月末まで、ほとんどの期間で平均気温・日照時間が平年を上回り、多くのほ場で生育が進んでいます。9 月も残暑が続く予報で、降水量は例年と比較し少なくなる見込みです。帯緑籾を見るとすでに収穫適期を迎えているほ場も多くあります。天気予報を確認し、例年と同時期ではなく、今年の稲姿を確認して刈遅れとならないよう準備を進めましょう。前回号や前々回号の刈取り適期判定版や右図の積算温度等を参考にしながら天気予報に注視し、高品質・良食味米の収穫を心がけてください。今年の稲刈り時期も気温や湿度が高いことが予想されます。無理をせず、こまめな休憩と水分補給を心がけて熱中症に気を付けましょう。

【御殿場の気象の推移】アメダスデータ御殿場

項目 期間	平均気温 (°C)			日照時間 (h)			降水量 (mm)		
	本年	平年	差	本年	平年	%	本年	平年	%
4 月 計	12.3	11.5	0.8	172.8	161.3	107.1	165.0	252.6	65.3
5 月 計	16.3	15.9	0.4	126.1	158.6	79.5	338.0	243.7	138.7
6 月 計	21.6	19.2	2.4	130.4	103.0	126.6	277.0	312.5	88.6
7 月 計	25.1	22.9	2.2	235.2	119.5	196.8	125.0	347.4	36.0
8 月 前半計	25.8	24.4	1.4	80.5	78.2	101.6	356.5	104.3	341.8
16～20 日	25.5	24.1	1.4	40.1	25.3	158.5	9.0	44.6	20.2
21～25 日	26.4	23.8	2.6	43.2	24.5	176.3	8.0	47.7	16.8
26～31 日	26.1	23.4	2.7	49.6	28.4	174.6	0.5	61.0	0.8
8 月 後半計	26.0	23.8	2.2	132.9	78.2	170.0	17.5	153.3	11.4
8 月 計	25.9	24.1	1.8	213.4	156.4	136.4	374.0	257.6	145.2

◎米の保存方法◎

玄米は暗所で 15℃前後の場所で保存しましょう。
また精米したお米は密閉出来る保存容器に入れて、冷蔵庫（野菜室）で保存すると鮮度を保つことが出来ます。
お米は生鮮食品です。精米したら長期保存せず、なるべく早く食べきるようにしましょう。

おいしいをつくりましょ。

富士伊豆農業協同組合

発行 令和 7 年 9 月 5 日
北駿産米改良推進協議会
JA ふじ伊豆御殿場営農経済センター
電話：0550-84-4820

令和 7 年度 御殿場市の平均積算温度予測（出穂期からの積算温度）

日付	出穂期（穂が 5 割程度出揃った頃）							
	7/21	7/23	7/25	7/27	7/29	7/31	8/2	8/4
8/24	907.3	856.0	804.6	7525	700.5	646.3	592.4	536.6
8/25	933.6	882.3	8309	778.8	726.8	672.6	618.7	562.9
8/26	959.5	908.2	856.8	804.7	752.7	698.5	644.6	588.8
8/27	985.1	933.8	882.4	830.3	778.3	724.1	670.2	614.4
8/28	1,010.4	959.1	907.7	855.6	803.6	749.4	695.5	639.7
8/29	1,035.1	983.8	932.4	880.3	828.3	774.1	720.2	664.4
8/30	1,062.6	1,011.3	959.9	907.8	855.8	801.6	747.7	691.9
8/31	1,090.1	1,038.8	987.4	935.3	883.3	829.1	775.2	719.4
9/1	1,116.1	1,064.8	1,013.4	961.3	909.3	855.1	801.2	745.4
9/2	1,142.0	1,090.7	1,039.3	987.2	935.2	881.0	827.1	771.3

※出穂期からの積算温度が 1,000 度になったら刈取り適期となります。

積算温度は御殿場測候所の平均気温を足して算出しています。※標高 472m 地点
標高 100m 差で気温±0.5℃を目安にしてください。

◎ファーマーズ御殿場、その他農産物直売所で販売予定のお米は必ず
検査を受けてください!!

玄米色彩選別機の利用について

北駿産米品質向上のため、玄米色彩選別機のある、カントリーエレベーター・ライスセンターをご利用ください。（出荷米だけでも受付しています。）

カントリーエレベーター玄米色彩選別機作業について

平日、カントリーエレベーターにて受付させていただきます。受付後、おおむね一週間前後で作業を行います。繁忙期にはさらにお時間をいただく場合もございます。

カントリー色彩選別機 組合員 800 円/俵（税込） 組合員外 1,000 円/俵（税込）

ライスセンター玄米色彩選別機（機械貸）について

ライスセンターの色彩選別機の利用は組合員ご自身で作業を行っていただきます。（機械貸）
事前予約が必要です。カントリーエレベーターへご連絡ください。

利用期間 9 月 25 日（木）～10 月 3 日（金）、11 月中旬～11 月 28 日（金）※平日のみ
ライスセンター色彩選別機 400 円/俵（税込） ※組合員外の方は利用できません

秋起こしの実施について

秋起こしとは・・・土を耕すことで土壌中の微生物により、稲刈りで残された稲わらの分解を促します。また耕作することで雑草が土深くに入り、雑草の発芽を抑えます。

～秋起こしを行う理由～

①稲わらを腐らせ、肥料にする

秋起こしをすることで、微生物が活発なうちに稲わらを土の中にすき込むこととなります。これにより早い段階で稲わらが分解され、肥料として土にかえります。

②酸素供給することにより微生物が活発化

秋起こしすることで有機物は土の中に入り、下にあった土は土表面に出てきます。これにより有機物を分解する微生物が活発になり、有機物の分解が促進され作物が吸収できる窒素が生成されます。

③来年の春先の作業効率や生育が良くなる

秋起こしをすることで雑草が土深くに入り、雑草の種発芽が抑制されます。また土壌の微生物が活発化することで団粒構造が形成され、保水性や透水性を持つ土壌となります。

～秋起こしの方法～

微生物を活発に活動させるには適度な水分と空気が必要となります。

平均気温 15℃以上、稲わらが湿りすぎず乾きすぎない時期に行うと微生物による分解が促進されます。稲刈り後から遅くとも 10 月中に 5 センチくらいで浅くすき込みましょ

地温が 10℃以下になると微生物の活動が乏しくなり、そのうち雨や雪で水浸しになって稲わらの分解は停滞します。地温が下がってしまう前に秋起こしを行いましょう。

春までに分解されていないと、気温が高くなってから急激に分解が進み、ガスが発生して稲の根を傷める恐れもあります。

雑草の発生を抑えるためにも稲刈り後なるべく早く、秋起こしを行いましょう！！わら分解キングや石灰窒素もオススメ☆



御殿場市農政課よりお知らせです。。。

『もみ殻の焼却に関する注意喚起について』

これから稲刈りの時期を迎えますが、脱穀後のもみ殻の屋外での焼却作業については、煙やにおい、灰などが広範囲に及ぶため環境や安全面での注意が必要です。

煙や灰などは近隣住民の健康被害も心配されるため、やむを得ず焼却作業を行う場合は、事前に焼却することを周知するなど近隣の住宅への影響をできる限り配慮し、風向きや時間帯などに十分ご注意ください。

また、焼却後のもみ殻は消えたと思っていても内部がくすぶっている場合があり、火災につながる可能性があります。燃やすものはよく乾燥させて煙の発生を抑え、完全に火が消えるまで現場を離れないでください。

JA202560086