

営農だより 第10号



発行 令和8年9月4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



- 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8年産米もおいしいお米を収穫しましょう。9月は気温が高く、日照時間及び降水量は例年並みの予報です。積算温度で見ると昨年と比較し2～3日程度進みが遅れています。しかし帯緑籾を見ると青米が残っているほ場とすでに収穫適期を迎えているほ場と様々です。雨が降ると収穫作業が困難となりますので天気予報を確認し、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。前月号や前々月号の刈取り適期判定板や右図の積算温度等を参考にしながら高品質・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	13.1	11.5	1.6	161.8	161.3	100.3	328.5	252.6	130.0
5月 計	17.2	15.9	1.3	201.0	158.6	126.7	264.0	243.7	108.3
6月 計	19.3	19.2	0.1	93.9	103.0	91.2	459.0	312.5	146.9
7月 計	24.0	22.9	1.1	161.6	119.5	135.2	261.0	347.4	75.1
8月 前半計	24.7	24.4	0.3	100.1	78.2	128.0	51.0	104.3	48.9
16～20日	23.7	24.1	▲0.4	29.3	25.3	115.8	0.5	44.6	1.1
21～25日	24.8	23.8	1.0	27.1	24.5	110.6	11.5	47.7	24.1
26～31日	23.3	23.4	▲0.1	9.6	28.4	33.8	37.5	61.0	61.5
8月 後半計	23.9	23.8	0.1	66.0	78.2	84.4	49.5	153.3	32.3
8月 計	24.3	24.1	0.2	166.1	156.4	106.2	100.5	257.6	39.0

◎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。

令和8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）						
	7/23	7/25	7/27	7/29	7/31	8/2	8/4
8/24	819.0	763.3	711.7	666.3	614.1	559.6	508.4
8/25	844.3	788.6	739.0	691.6	639.4	584.9	533.7
8/26	870.3	815.0	763.4	718.0	665.8	611.3	560.1
8/27	895.4	839.7	788.1	742.7	690.5	636.0	584.8
8/28	920.1	864.4	812.8	765.2	715.2	660.7	609.5
8/29	940.8	885.1	833.5	789.1	735.9	681.4	630.2
8/30	961.6	905.9	854.3	808.9	756.7	702.2	651.0
8/31	984.0	928.3	876.7	831.3	779.1	724.6	673.4
9/1	1007.4	951.7	900.1	854.7	802.5	748.0	696.8

※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。

※標高472m地点 標高100m差で気温±0.6℃を目安にしてください。

昨年と比較し、積算温度の推移が2～3日程度遅れています。

【収穫時の注意点】

- ① 朝、早い時間（朝露に濡れている時）に刈取りをしない。
- ② コンバインのこき胴回転数を高くしない。（籾が剥がれたり傷籾、胴割れの発生）
- ③ 倒伏が激しい部分は向かい刈りをしない。（石が混入しやすくなる）
- ④ 刈取った籾はすばやく乾燥を始める。

【乾燥時の注意】

乾燥作業で注意する点は、過乾燥による胴割れ米の発生です。過乾燥米は胴割れが多くなるうえ、余分な燃料、電気を使い経済的にも損になります。

胴割れ米・・・歩留まり悪い、食味低下・粘りが無い

- ① 収穫後、4時間以内に乾燥機に投入する
- ② 投入後、1時間程度通風し1粒ごとの籾のバラツキを少なくする。
- ③ 水分測定は、青米・未熟粒を除き、5回以上反復して測定する。
（玄米温度が高いと測定値は高くなるため、5分ほど冷やして測定する）
- ④ 仕上げ水分は14.5～15.0%を目安とする。

※もち米は必ずハゼるよう（白くなるよう）に乾燥を行ってください。（2段乾燥）

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。

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24日(木)～10月2日(金)、11月9日(月)～11月13日(金)※平日のみ

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になります。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。

地温の高い9月～10月上旬までに5～10 cmの浅めにすき込みを行い、土が乾いた春頃に15～18 cmの深さですき込みます。

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☆



“お知らせ” ◎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!!

各検査場におきまして、「持ち帰り検査」を受ける農家の皆様へ

検査袋の下面に検査請求者記載欄があります。

代理人・住所を下記のように、黒で一本線で抹消して下さい。

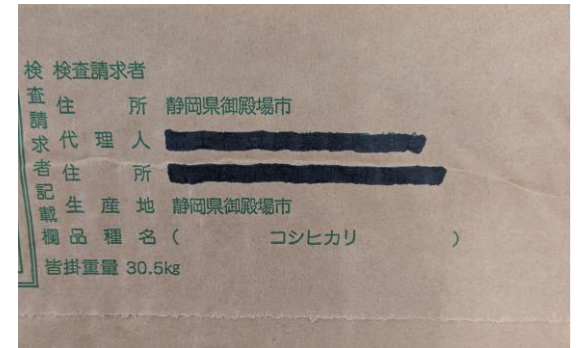
抹消する文字は下記のとおりです。

① 富士伊豆農業協同組合

② 静岡県沼津市下香貫字上障子 415 番地の 1

※この2カ所を検査前に抹消して受検して下さい。

抹消がない袋は検査できませんのでご承知おき下さい。



＜もみ殻の焼却に関する注意喚起について＞ 御殿場市より

これから稲刈りの時期を迎えますが、稲刈り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面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。