富山米新品種「富富富」



デビュー3年目の「富富富」が、富山米のトップブランドとしての評価を確立していくよう、こまめな水管理や適期刈取りなど高品質・良食味に向けた技術対策の徹底をお願いします。

信頼される「安全・安心」な米づくり

消費者に選ばれ、信頼される富山米を安全に生産するため、「とやまGAP」に取り組みましょう。

◆安全な米づくり

農薬・肥料の適正使用、異物等の混入防止等に努めましょう。

◆環境の保全

廃棄物の適正処理、住宅地への農薬散布の周知と飛散防止等に努めましょう。

今年は多くの学校で夏休みの短縮が計画されています。学校・通学路の周辺で農薬 散布を実施する場合は、日程や散布時間に一層の配慮をお願いします。

富山県農薬危害防止運動 6/15~9/14

秋の農作業安全運動(8月20日~10月20日)

秋の農繁期には、コンバインによる事故が毎年多く発生します。 余裕をもった作業計画を立てるとともに、事故防止対策を徹底しましょう。

- コンバイン作業時は、衣類が巻き込まれないよう、袖口や裾が締まった服装を着用しましょう。
- ② 詰まったワラを取り除く時は、必ずエンジンを切りましょう。
- ③後進時には、死角が多いので、補助者による誘導や確認を行いましょう。
- 4万一の事故に備え、労災保険に加入しましょう。

農作業中の熱中症対策の徹底について

平成30年7~8月の農作業死亡事故のうち、53%が熱中症によるものです。 余裕を持った作業計画を立てるとともに、熱中症対策を徹底しましょう。

【対策のポイント】

- ① 熱を逃がしやすい衣服の着用や保冷剤等により体を冷やす
- ② 喉が渇く前の水分補給や塩分補給をこまめに行う
- ③作業はできるだけ複数で行い、休憩の声かけをするなどで体調を確認し合う

《新型コロナウイルス感染防止対策におけるマスク着用について》

夏期の気温・湿度が高い中でマスクを着用すると、熱中症のリスクが高くなるおそれがあります。このため、屋外やハウスで人と十分な距離(少なくとも2m以上)が確保できる場合には、熱中症のリスクを考慮し、マスクをはずすようにしましょう。





「ほおぼる群性。富山米



今年も気象変動のなかで、適期の田植えや溝掘り・中干しなどを進めていただきました。 1等米比率90%以上を目指して、最後まで技術対策の徹底をお願いします!

今後の技術対策

1

刈取り 直前まで稲体 活力を維持 2

カメムシ 防除で斑点米 発生防止 3

適期刈取と適切な 乾燥・調製で 胴割れ防止

富山県米作改良対策本部/JA富山中央会/JA全農とやま/富山県米麦改良協会

「高品質で美味しい富山米」への総仕上げ

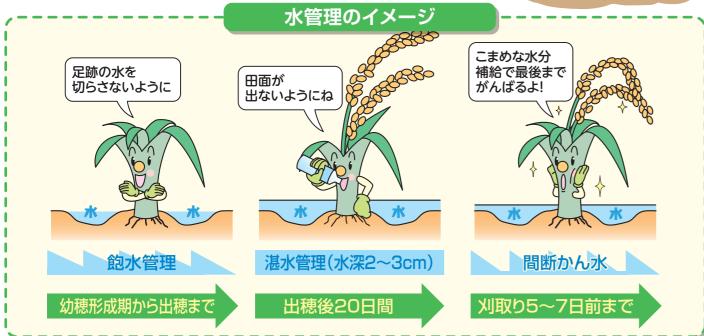
~めざせ!1等米比率90%以上~

刈取り直前まで稲体活力を維持!

■こまめな水管理

- 幼穂形成期から出穂までは飽水管理
- 出穂後20日間は湛水管理
- 刈取り5~7日前までは間断かん水 (フェーンが予想される場合は、事前に入水)





■ 2 穂揃期の葉色を4.2~4.5(砂壌土は4.5)に誘導

- 出穂7日前に葉色診断
- ●肥効調節型基肥栽培で葉色が淡い (4.0未満(砂壌土は4.2))場合は 出穂の3日前までに窒素成分で 0.7~1.0kg/10aを施用

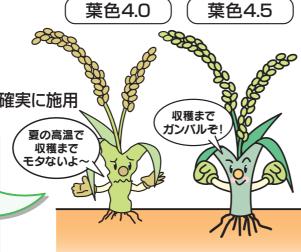
分施栽培では、土壌に応じて2回目の穂肥を確実に施用

穂揃期の葉色が淡いと、暑さに耐えられず、

背白粒



が発生します!



穂揃期の田んぼでは…

カメムシ防除で斑点米発生防止!

「てんたかく」など早生品種は穂揃期と傾穂期 の2回防除を確実に実施

- 防除間隔は7日を目安に(間隔が長くならない ように注意)
- 「コシヒカリ」、「富富富」等は穂揃期防除を 確実に実施
- 防除後もカメムシの密度が高い場合は追加防除

胴割米が

いちばん困るんだよね~

アカヒゲホソミドリカスミカメ

アカスジカスミカメ

県内で発生が多いカメムシ類

適期刈取と適切な乾燥・調製で胴割れ防止!

■気象に応じた適期刈取り

- 高温で収穫が早まっても対応できるよう、 計画的な収穫、乾燥・調製の準備
- ●降雨が続く場合に備えて、手溝の点検

刈取り開始の目安

登熟期間の気温	積算温度	籾黄化率
平年並み	1,000~1,050°C	85~90%
高温	950℃	80%

高温だから、 黄化率80%で 刈取り開始 早く来てくれて、 ありがとう

2 適切な乾燥・調製

- ●毎時乾減率0.8%以下でゆっくり乾燥
- ●収穫時の籾水分に応じた乾燥

収穫時の籾水分	乾燥作業のポイント
25%以上	1搬入後、2~3時間の通風乾燥2そのあと、二段乾燥(籾水分17%で一旦停止、半日後再乾燥)
20%未満	機種標準マイナス5℃の送風温度で乾燥

●仕上げ玄米水分は14.5~15.0%に



- ◆ 1.9mmふるい目の使用で選別を徹底
- ◆施設や設備の清掃・点検を徹底して異品種・異物の混入を防止