

富山のブランド米「富富富」



「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けるよう、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。

消費者からの
応援コメントは
こちらから
(富富富Instagram)



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。

住宅地や学校・通学路等の周辺で農薬散布を実施する場合は、十分な時間の余裕を持って事前に幅広く周知する等、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。



- ① 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

7～8月の農作業死亡事故のうち、55%が熱中症によるものです(平成22年～令和元年)。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。

高品質でおいしい 富山米を食卓へ

「ほおばる幸せ。富山米」

コロナに
負けずに



今年も、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

登熟期間の
稲体活力を
維持

2

適切なカメムシ
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

「高品質で美味しい富山米」への総仕上げ

～「高温に打ち勝つ米づくり」めざせ!1等米比率90%以上～

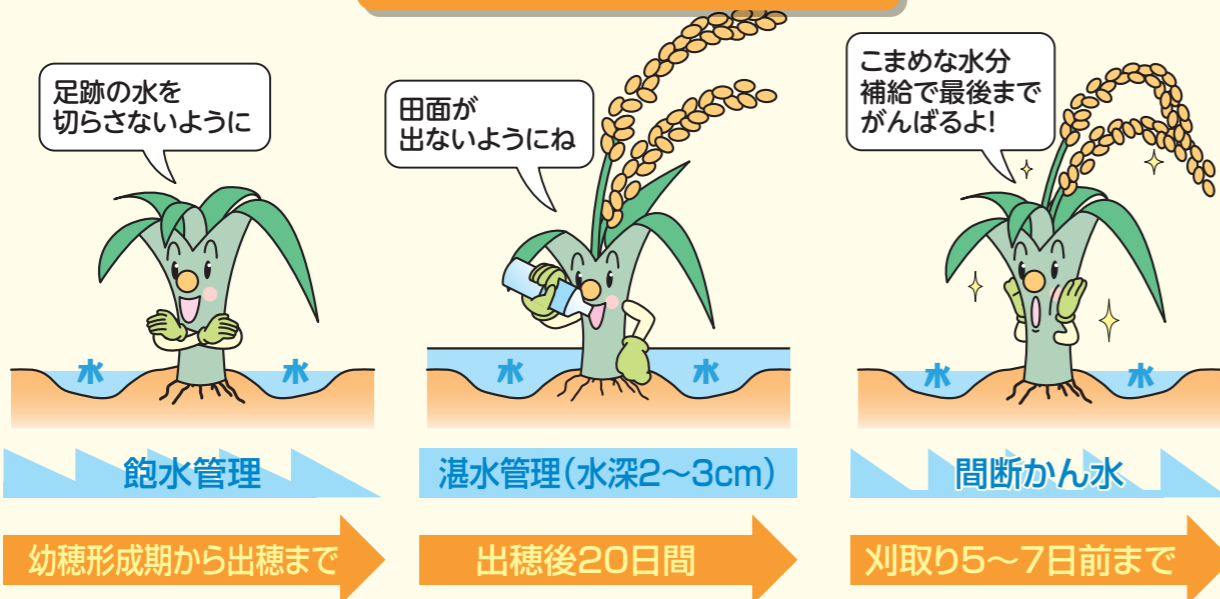
1 登熟期間の稲体活力を維持!

1 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)



水管理のイメージ



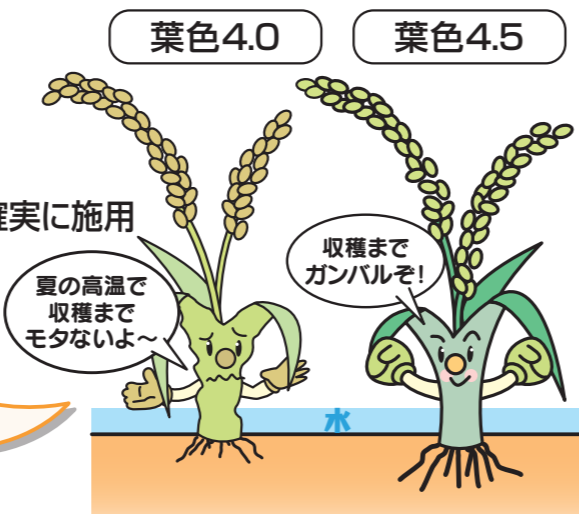
2 穂揃期の葉色を4.2～4.5(砂壤土は4.5)に誘導

- **出穂7日前に葉色診断**
- 肥効調節型基肥栽培で葉色が薄い(4.0未満(砂壤土は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**
- 分施肥栽培では、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、



が発生します!



穂揃期の田んぼでは…

2 適切な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生息数が多い場合は追加防除
- クモヘリカメムシ等大型カメムシの発生が多い地域では、品種を問わず2回防除を実施



県内で発生が多いカメムシ類

3 適期刈取と適切な乾燥・調製で胴割れ防止!

1 気象に応じた適期の刈取り

- 高温で収穫が早まっても対応できるように**計画的に収穫・乾燥・調製の準備を**
- 降雨が続く場合に備えて手溝を点検



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℃	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(過乾燥だと食味も低下! やめて～)

- ◆ **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