

美味しい「富富富」を生産しましょう

- 「富富富」は地域毎に展示ほがあります。生育データを活用した地域ごとの的確な栽培管理により、高温に強い品種特性を活かした高品質で美味しい「富富富」に仕上げましょう。
- 来年産からの生産開始・拡大についても検討しましょう。



◀「富富富」
ホームページは
こちらから
ご覧になれます

信頼される「安全・安心」な米づくり

消費者に選ばれ、信頼される安全な富山米を生産するため、「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、異物の混入防止等
- ◆環境の保全 廃プラスチックなど廃棄物の適正処理等

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(4月1日~9月30日)

農作業中の熱中症を予防しましょう。

- のどが渴く前に、こまめに水分・塩分を補給しましょう。



- 作業はできるだけ複数人で行い、時間を決めて体調確認を行いましょう。



- 帽子・熱を逃しやすい衣服の着用や保冷剤等により体を冷やしましょう。
ファン付きウェア、ネッククーラー



安全に農作業を行うために、事故防止対策を徹底しましょう。

秋の農作業安全運動(8月20日~10月20日)

- コンバインやトラクタの転倒・転落事故を防ぐために、農場の危険箇所や、危険な作業を事前に把握して改善に努めましょう。
- 余裕を持った作業計画を立て、複数人での作業を心掛けましょう。
- コンバインの作業時は、袖口や裾が締まった衣服を着用しましょう。
- ほ場へは低速で路面と直角に入り出し、段差が大きい場合は歩み板を使用しましょう。
- 詰まったワラを取り除くときは、必ずエンジンを切りましょう。



秋の土づくり運動(9月15日~11月15日)・10月1日は「土の日」

- 土づくり資材の施用による、ケイ酸・アルカリ分・加里等の補給
- 堆肥や緑肥等の有機物の施用による、土壤の肥沃度、保水性・排水性の向上
- 秋耕による稻わらの腐熟促進



◀「健全な土づくりの推進」
ホームページはこちらから
ご覧になれます

[高品質で美味しい富山米を食卓へ]

「ほおばる幸せ。富山米」

品質向上のため、
土づくりも
しっかりね



1 登熟期間の稻体活力を維持



2 適切なカメムシ防除で斑点米発生防止



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、刈取り、出荷まで、栽培管理を徹底しましょう。

適期刈取りで
胴割米
を出さないぞ



最後までしっかり
水管理を行い、
稻の活力を維持して
品質が良く美味しい
米に仕上げよう



3 適期刈取りと適切な乾燥・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

米麦協HP



チラシは
こちらか
らダウン
ロードで
きます

高温等
気象変動に
打ち勝つ

「高品質で美味しい富山米」への総仕上げ

～「稻体の活力維持」で1等米比率90%以上を目指す～

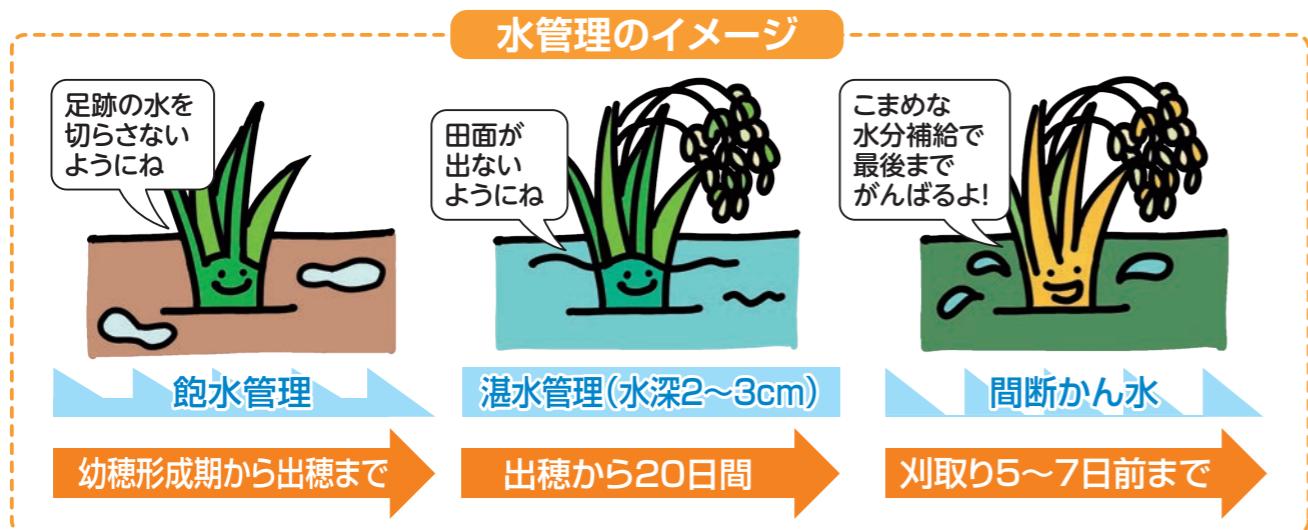
1 こまめな水管理・施肥により登熟期間の稻体活力を維持!

1 水管理

- 幼穂形成期から出穂期までは**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)



飽水管理のイメージ



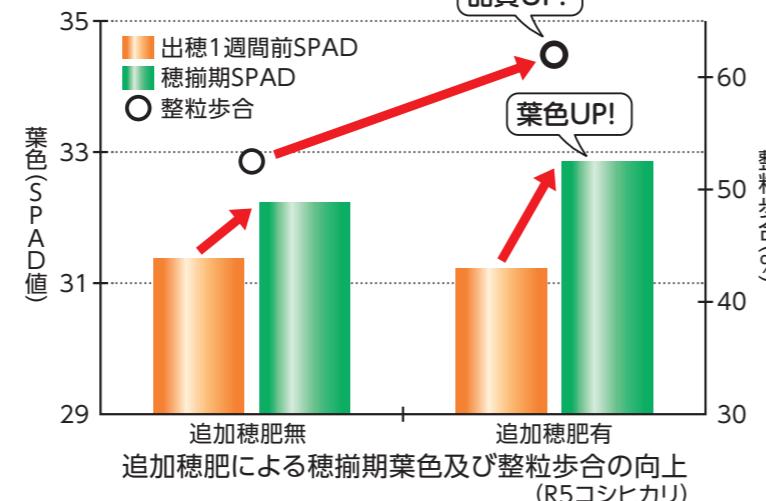
2 コシヒカリにおける追肥の的確な施用

- 肥効調節型基肥栽培では、出穂7日前に葉色診断を行い、葉色が淡い場合(4.0以下(砂壌土は4.2))は出穂の3日前までに追加穗肥を窒素成分で0.7~1.0kg/10a施用
- 分施栽培では、土壤に応じて2回目の穗肥を確実に施用

穂揃期の葉色が淡いと暑さに耐えられず



が発生します!



2 適切なカメムシ防除で斑点米発生防止!

- 早生品種や大型カメムシが多い地域では穂揃期と傾穂期の2回防除を徹底
- 防除間隔は7日を目安とし、間隔があきすぎないよう注意
- 「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

県内で発生が多いカメムシ類



アカヒゲホソミドリカスミカメ
(体長約6mm)



アカスジカスミカメ
(体長約6mm)



クモヘリカメムシ
(体長約16mm)

3 適期刈取りと適切な乾燥・調製で胴割れ防止!

1 気象に応じた適期の刈取り

- 高温で収穫が早まても対応できるよう計画的に収穫、乾燥・調製の準備を実施
- 降雨が続く場合に備えて溝の手直し



コシヒカリの刈取り開始の目安

登熟期間の気温	糊黄化率	出穂期からの積算温度
平年並み	85~90%	1,000~1,050°C
高温	80%	950°C

2 適切な乾燥・調製

- 毎時乾減率0.8%以下でゆっくり乾燥
- 収穫時の糊水分に応じた乾燥

収穫時の糊水分	乾燥操作のポイント
25%以上	①搬入後、2~3時間の通風乾燥 ②機種標準マイナス5°Cの送風温度で乾燥 ③糊水分17%で一旦停止、半日後再乾燥(二段乾燥)
20%未満	機種標準マイナス5°C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と異物の混入を防止