令和７年７月

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毎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。
- 来年産での生産開始・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を散布する場合は、幅広く周知するなど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

- のどが渇く前に、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

令和7年6月1日から**労働者への熱中症対策が義務化**されました

労働者を雇用する事業者は、✓早期発見のための体制整備
✓重篤化を防止するための措置の実施手順の作成
を行い、その内容を関係作業者に周知するよう義務付けられます

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がけましょう。
- 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。
- ほ場へは路面と直角にゆっくりと出入りし、段差が大きい場合は歩み板を使用しましょう。
- 詰まった稲わらを取り除くときは、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、土壌の肥沃度・保水性・排水性の向上
- **秋耕**による稲わらの腐熟促進

◀「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

1 水管理と追肥で稲体活力を維持

2 適期のカメムシ防除で斑点米発生防止

3 適期刈取り 適切な乾燥・調製で胴割れ防止

最後までしっかり管理！
稲の活力を維持し、
品質が良く
美味しい米に
仕上げよう！

今年も、適期の田植えや溝掘り・中干しを進めていただきました。１等米比率90%以上と安定した収量を目指して、刈取り・出荷まで、栽培管理を徹底しましょう。

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

https://www.toyama-beibaku.com/
富山県米麦改良協会

チラシはこちらからダウンロードできます

高温等の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

～「稲体の活力維持」で1等米比率90%以上と安定した収量を目指す～

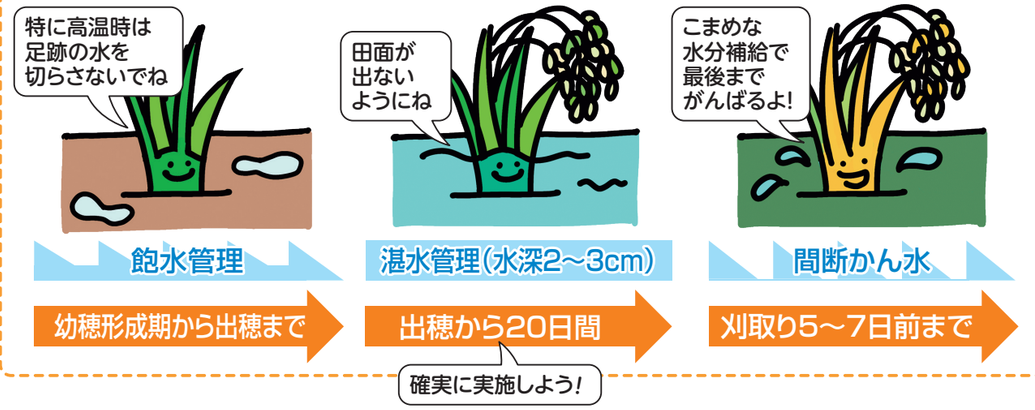
1 こまめな水管理・的確な追肥による稲体活力の維持！

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

水管理のイメージ



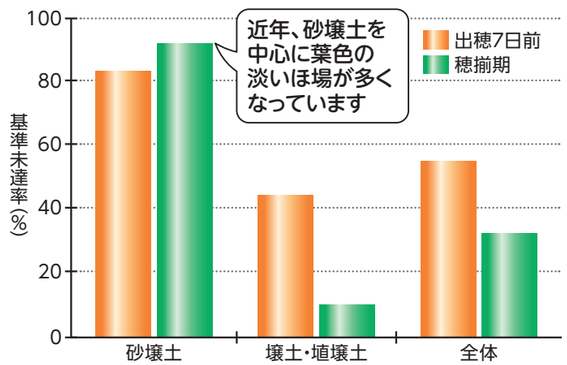
2 コシヒカリにおける的確な追肥施用

- 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日前までに追加穂肥を窒素成分で0.7～1.0kg/10a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　**基白粒**

が発生します！



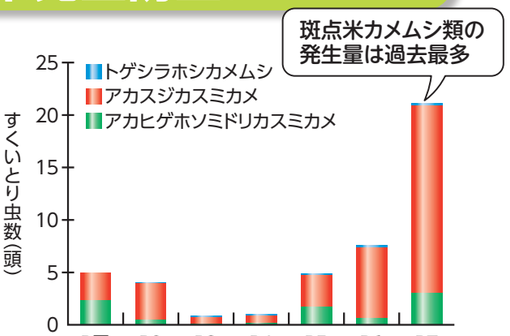
土壌区分別の葉色の基準未達率（R6総点検運動ほコシヒカリ）
注）R6の追加穂肥の実施率は32%

2 適期の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発生量が多い場合は追加防除

斑点米

アカスジカスミカメ



畦畔・雑草地における斑点米カメムシ類のすくいとり虫数の推移（農研 5月20日調査）

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・調製の準備を実施する
- 降雨が続く場合に備えて溝を手直しする

胴割米が

いちばん困るんだよね～

コシヒカリの刈取り開始の目安

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

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機種標準マイナス5℃の送風温度で乾燥 ③籾水分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℃の送風温度で乾燥

- 肌ずれ米の発生防止のため、**籾摺りは穀温を常温まで冷まし、必ず水分を確認してから**行う
- 仕上げ**玄米水分は14.5～15.0%**に（過乾燥米は食味が低下！）

◆ **1.9㎜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