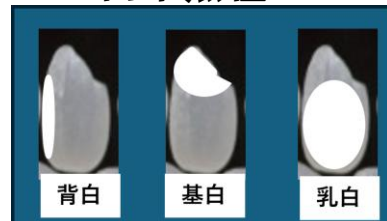


①収穫までの水管理～早期落水に注意～

登熟期間中は根の活力維持のために、収穫一週間前まで**間断灌水**を継続しましょう。

落水が早すぎると登熟が早期に終了して、充実不足が起こり、**白未熟粒**が増える可能性があります。収量や品質低下につながる恐れがあります。

白未熟粒



背白

基白

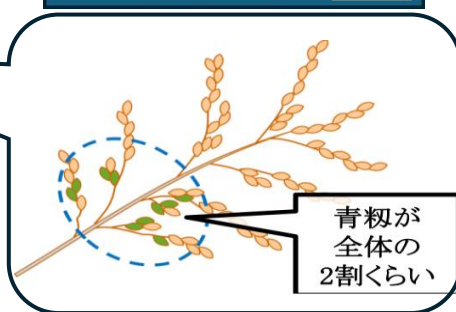
乳白

白濁した玄米(乳白、基白、腹白)の総称。

②収穫の目安

ヒノヒカリの収穫適期は**青杪率**20%、
出穂後の**積算気温**950℃が目安です！

出穂期を「0」として、
翌日以降の平均気温を足し続けた気温のこと。



青杪が
全体の
2割くらい

杪の黄化具合を確認し、適期収穫に努めましょう！

③収穫後～スクミリンゴガイ対策～



石灰窒素を散布することで、殺貝効果を発揮します。スクミリンゴガイは水温15℃以上で土中から出て活動しますので、石灰窒素は稲刈り後、**なるべく早い時期**に散布してください。石灰窒素は肥料成分が残るため、次年度の水稲作では肥料の量を調整しましょう！

【湛水状態による散布】

水をたっぷり入れて、
20~30kg/10a施用し3~4日放置し、
その後は自然落水を待ちます。

【すきこみによる散布】

石灰窒素20kg/10aを施用し、稲わらをすきこんでください。深さは10cm程度で浅くても構いません。

▲ 散布前には製品の説明書きを必ず読んでください ▲

