農繁期レポート

令和8年　9月号

ニールファーム

オーナー	株式会社G-7新流
産　地	三重県伊賀地区
水田面積	9.0アール
保 証 量	玄米252kg
形態品種	コシヒカリ（有機JAS認証）





生産者　㈱ツーライフ農園：北出　茂樹さん

お世話になっております。9月に入り、いよいよ稲刈り本番を迎えましたが、連日の雨により思うように作業が進まない日が続いております。雨の合間を縫って稲刈りを進め、ようやく終わりが見えてきました。稲刈りは9月末に完了する予定です。生育は全体として順調でしたが、穂首イモチの被害圃場では、収量が半分以下（反収3～4俵程度）となった箇所もありました。昨年は高温の影響で品質が大幅に低下しましたが、今年は比較的品質が良く、400俵を受検したところ、すべて1等米という結果となりました。一方で、後半は長雨による倒伏も増え、品質への影響も見られております。獣害対策として電気柵を設置した圃場では、イノシシ・シカによる被害は発生しておりません。一方、電気柵のない圃場では畔が掘り返され、畔草刈り作業に支障が出ております。
また、長雨による倒伏が多く、稲刈り後の水分値も高くなったため、乾燥に使用する燃料代が昨年の倍近くに増加しております。そのような中、オーナー様の圃場では倒伏がほとんど見られず、無事に稲刈りを終えることができました。現在は摺り前の段階で、正確な収量はまだ確定しておりません。
今年のように雨が長期間続く天候は初めての経験であり、作業計画の難しさを痛感する年となりました。これまで農繁期レポートをご覧いただき、ありがとうございました。

9-10月の作業内容等

1.稲刈り・収穫作業

稲刈り前には、コンバインが圃場に入りやすくなるよう、畦畔の草刈りや排水を行い、稲や土をある程度乾かします。長雨が続くと適期に稲刈りができないこともあり、また稲の水分量が高いと、その後の乾燥作業にも時間がかかります。天候を見ながら判断し収穫を進めます。



コンバインによる収穫作業

2.乾燥作業

収穫した籾（もみ）は水分量が20～25%程度あるため、乾燥機で15%程度まで調整します。適切な水分量まで乾燥させることで、品質を保ちながら長期保管ができる状態にします。急激に乾燥させると米が割れる原因にもなるため、温度や時間を調整しながら行います。



乾燥作業

3.籾摺り・選別作業

乾燥が完了した籾は籾摺り（籾殻を取り除く作業）を行い、玄米に加工します。その後、機械による選別を行い、異物（石など）や着色米などを取り除きます。選別は、お米の品質を整え、米穀検査で良い等級を得るためにも重要な作業です。



籾摺り作業

4.袋詰・保管作業

玄米は検査・保管用の紙袋に袋詰めし、米穀検査を受けます。
1等米は粒の形や色、被害粒などの基準を満たしたお米で、2等米以下ではその割合などにより等級が下がります。
検査後は保冷倉庫へ搬入し、出荷まで適切な温度で保管します。



袋詰め作業