

令和5年8月16日

東部農林水産振興センター出雲農業部

標 題	稲WCSの水分含量測定は現場で電子レンジを活用！ ～その日の午前中に生産者に結果報告が可能！～
------------	--

(ダイジェスト)

これまで稲 WCS の水分含量測定では当部にある送風定温恒温器 (60℃で 16 時間) で乾燥処理をしていましたが、今年産からは現場で電子レンジ (500W で 10 数分) を活用しています。これにより、乾燥時間だけでなく、乾燥処理までの時間も大幅に短縮され、生産者にも大変好評を得ています。

本年産稲 WCS については令和5年5月22日付け普及情報 NO.1 で「栽培こよみに重要管理栽培ポイントを書き込み、適期収穫等のために収穫基準田を設置する」旨を報告しています。

【重要管理栽培ポイント】

- ① 品質低下に繋がる雑草の徹底防除
- ② 収穫適期 (乳熟・糊熟期) に向けた適正な水管理 (落水)
- ③ 収穫時の水分含量 70% 以下の確認と朝露など付着水のない状態での収穫作業
- ④ 異物 (泥土・雑草等) 混入がない収穫作業
- ⑤ WCS が変形・破損しない運搬作業

この度 JA 出雲地区本部管内で栽培されている 5 品種のうち、一番早生である「夢あおば」の収穫作業が終了したことから、これまでの状況等について 2 点だけ報告します。

1. 乾燥処理は簡易な電子レンジで迅速化

電子レンジを活用した方法があることを知り、その正確性や実用性等を試験し、現場活用に当たっての留意点等を整理した上で導入しました。

次表はそれを整理したものです。今後は収穫だけでなく、それまでの水管理の判断材料として、生産者自らにも利用してもらえればと考えています。



JA 営農センターで営農指導員が測定

作業内容	従来の方法	現在の方法
主な担当者	普及員	営農指導員
ほ場での採取時間	10:00 頃 (朝露などの付着水がなくなる頃)	
乾燥処理・測定場所	当部土壌分析室	JA 各営農センター内
乾燥処理・測定時間	早くて 13:00～翌日 9:00	10:30 頃～
生産者への結果報告	翌日 9:30 頃	～12:00

2. 雑草の水分含量も測定し、生産者等に報告 (測定：R5.8.8 に出雲市内のほ場)

「①品質低下に繋がる雑草の徹底防除」と「④異物 (泥土・雑草等) 混入がない収穫作業」を指導していますが、雑草の影響が分りづらいことから、主な雑草の水分含量も測定し、その結果を分かり易く生産者等に伝えました。今後も工夫しながら、指導していきます。

植物名	稲 (夢あおば)	ノビエ	ホタルイ	コナギ	クサネム
水分含量	60.3%	74.6%	71.1%	87.7%	78.1%