

JA 営農情報

№348 令和6年 9月号

秋作業時の注意点

これから稲刈りの時期に入りますが、機械の点検はお済みでしょうか？最後の機械作業で失敗しないためにも、余裕をもって早めに点検しましょう。

■失敗による等級を落とす主な原因

①肌ずれ

玄米の表面が擦り剥けている状態で、主に粳の水分量が高いか乾燥後の粳が冷め切る前に粳摺りをしたときや、粳摺り機の設定が不適切なときになりやすいです。肌ずれした場合は通常の玄米と比べて早く劣化します。



②胴割米

玄米にヒビが入っている状態のものをいいます。登熟期の高温により稲刈り前から発生する場合がありますが、主に乾燥機に張り込んだ後すぐに乾燥を始めたり、高温で急激に乾燥させたりするとなりやすいです。胴割米が多いと、精米時に米が砕けてしまうため歩留まりが悪くなります。



③発酵

刈取後、何らかの理由で水分量が高い状態で放置してしまうと、玄米が発酵して薄いシミが生じます。発酵した玄米は独特な臭いを放ち、シミは精米しても消えずに残ってしまいます。検査時に発酵が確認された場合は規格外になることが多いです。



一概には言えませんが、上記の症状は稲刈後の機械作業を失敗した場合に発生することがほとんどです。ここまで育ててきたお米をこのような形で等級を下げてしまわないように、今一度機械の点検・調整を行い、不安な場合は農機具メーカーや販売店に相談しておきましょう。

秋冬野菜栽培管理

これからくさいやレタスなどの種まき・定植適期になります。秋冬野菜は適期の作業がとても重要で、特にはくさいは適期を逃すと結球しなくなる恐れがあるため、遵守するようにしましょう。

また、この時期はハイマダラノメイガ（右写真）による食害が発生しやすいため注意が必要です。多発すると苗が全滅してしまう恐れがあるため、防虫ネットを使ったり発生初期に農薬を散布したりして被害を抑えてください。



● J A 茨木市乾燥糲摺り施設利用案内

現在、J A 茨木市の組合員を対象に乾燥糲摺り施設の利用申込を受付しております。
事前予約が必須ですので、ご利用の際は必ずご連絡ください。 TEL：641-9050

☆みしま館 出荷会員募集のご案内☆

当J Aが運営する農産物直売所『みしま館』の出荷会員を募集しています。
直売所への持込が困難な方については、営農経済センターへ持込いただくか
ご自宅へ集荷にお伺いすることも可能です。

少量でも構いませんので自分で育てた農産物を出荷してみませんか？

詳細についてはみしま館までお問い合わせください。 *TEL：645-7100

《各種相談日のお知らせ》

	法 律 相 談 隔月第2木曜日	税 務 相 談 隔月第4金曜日	住宅ローン・資産相談 毎月第3土曜日	介 護 相 談 随 時 受 付
9月	12日	—	21日	介護に関する 無料相談受付 まずはお気軽に お問い合わせ下さい。 <u>介護支援センター</u> <u>TEL：627-7767</u>
10月	—	25日	19日	
11月	14日	—	16日	
【実施場所】 農協会館（JA茨木市 本店）3階 小会議室 【受付時間】 午後1時～午後4時 定員は3名ですので、事前にお問合せください。 （無料でご相談いただけます） ふれあい・福祉課 TEL：627-7768			【実施場所】 JA茨木市 各支店	



ご利用ください

【テレホンサービス】青果物の市況をお知らせします。 TEL：641-9150

【営農110番】栽培方法等ご相談ください。 TEL：641-9050