

果皮の黒化率を確認し刈取りを開始！ 適期刈取と、適正な乾燥で良質なそばに！

1 適期刈取

- 今年^のの生育量は平年並の状況です。一部では倒伏も見られているので、適期内で刈取りが終えられるよう、人員配置や日程など計画的に作業を進めましょう。
- コンバインによる刈取適期の目安は、黒化率（果皮が黒く成熟した子実の割合）が70~80%程度になった頃です（簡易的に、主茎頂部の集合花房の黒化率が55~70%の時を収穫適期と判定します）。黒化率がこれより高くなると、脱粒による収穫ロスが多くなるので適期に刈取りしましょう。

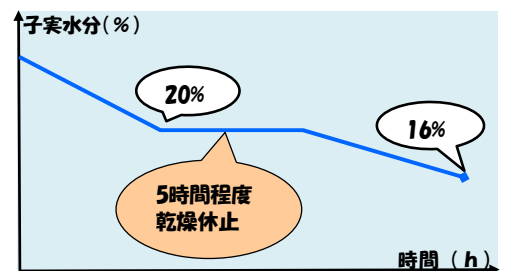


7/14 播種ほ場(金山町 10/3 撮影)

2 適正な乾燥調製

乾燥作業のポイント

- 収穫した子実は、水分が高いまま放置せずに、速やかに乾燥機に張り込み、通風乾燥を始めましょう。また、風味の低下を防ぐため、急激な高温乾燥は避けましょう。
- 火力乾燥の場合、通風温度は外気温+10℃を目安に、30℃を超えないようにします。1時間当たりの水分減少程度は1%以下に抑えましょう。
- 水分が20%程度になった時に乾燥を一時休止（5時間程度）することで、乾燥効率が高まるとともに、水分も均一化できます（二段階乾燥）。仕上げの子実水分は16%とします。



調製作業のポイント

- 調製作業は唐箕+回転型米選機（グレーダー、網目 2.4 mm）が有効です。石や小さな土塊の混入が多い場合は、米穀用の石抜機を使用して除去しましょう。1等に仕上げるため、丁寧に調製作業を行きましょう。
- 調製終了後はしっかり機械を掃除して、次年度に備えましょう。

秋の農作業安全運動展開中 9月1日~10月31日
シートベルトの着用徹底！機械から降りる際にはエンジン停止！