

## 圃場ごとの成熟状況を見て 適期に収穫を！

### 1. 適期収穫

- 収穫始めは、**黒化率**（成熟して果皮が黒褐色に変化した子実が全子実に占める割合）が **70%** に達した時期です。
- 黒化率の推移は年次や生育によるばらつきが大きいいため、圃場をよく観察して黒化率を判定しましょう。
- コンバインによる収穫は、低速、低回転でゆっくり行いましょう。
- 黒化率 **80%を超えると**、**脱粒**などにより**収穫ロス**が多くなります。また、刈り遅れると風味や香りが失われるので、刈り遅れないよう注意しましょう。



黒化率 50%

黒化率 70%

黒化率 90%

### 2. 乾燥

- 収穫した子実を水分が高い状態で放置すると、穀温が上昇して変質するおそれがあります。**収穫後は速やかに通風乾燥**を始めましょう。
- 茎葉や雑草が混入すると水分量が多くなり、穀温が上がりやすくなるので、夾雑物が多い場合は特に注意しましょう。

- 急激な高温乾燥は風味を大きく損ないます。  
通風温度は **30℃以下**、毎時乾減率（1時間当たりの水分減少程度）は **1%以下**としましょう。
- 玄そばの水分が **20%**程度になったら乾燥を **5時間程度**休止し、水分を均一化させてから、仕上げ乾燥を行いましょう（2段階乾燥）。休止時間が短いと水分の均一化が不十分となるので注意しましょう。
- 仕上げ時の水分は **15~16%**とします。  
これより水分が高いと貯蔵中にカビ等が発生するおそれがあり、水分が低すぎると玄そばが割れやすくなります。

### 3. 調製

- 農産物検査規格では**容積重**が重視されるため、しっかりと調製を行い、等級の高いそばに仕上げましょう。

#### そばの検査規格

等級	最低限度	最高限度			
	容積重	水分	被害粒	異種穀粒	異物
1等	<b>640g/l</b>	<b>16.0%</b>	<b>5%</b>	<b>1%</b>	<b>0%</b>
2等	<b>580g/l</b>	<b>16.0%</b>	<b>15%</b>	<b>2%</b>	<b>1%</b>

- 唐箕で未熟粒や茎葉を除去した後、グレーダー（篩目 2.4mm）で選別を行いましょう。  
石や土が混入している場合は米穀用の**石抜機**を使用しましょう。
- 乾燥・調製後は、香りと品質を保つため、低温かつ湿度一定（**気温15℃以下、湿度70~75%**）で保存しましょう。

#### 秋季農作業事故防止運動強化期間 9月1日~10月31日 コンバインによる重大事故に注意しましょう

- 調整や、詰まりを除去する時は、必ずエンジンを止めてから！
- 雑草等で農道や畦畔の境界が分かりにくい個所は、事前に除草や目印を！
- 圃場に進入・退出するときは必ず進入路からとし、畦越えは行わない！  
（やむを得ず畦越えする時は、必ず畦に対して直角に進入する）

問合せ先／村山総合支庁産業経済部農業技術普及課（TEL:621-8294）