そばだより

第2号

令和7年10月10日発行 西村山農業技術普及課

TEL: 0237-86-8301

成熟の早い圃場では収穫適期を迎えています! 圃場毎に黒化率を確認し、収穫を行いましょう!

1 適期の収穫作業

・コンバイン収穫適期の目安は、<mark>黒化率 70~80%</mark> (子実全体の 70~80%が黒褐色に変化した時期)です。

【簡易的な判断方法】

主茎頂部の集合花房を10花房以上採取し、 稔実粒に占める黒粒の割合が55~70%の時を 収穫適期と判定します。



- ・黒化率が70%より低いと、水分が多く子実と茎葉の分離が難しくなり、作業効率が低下します。
- ・黒化率 80%を超えると、脱粒による収穫ロスが発生しやすくなります。 また、刈遅れると、風味や香りが損なわれるため、適期に刈取りましょう。
- ・台風通過などによる、倒伏や脱粒被害が予想される場合には、早めに刈取りましょう。

2 丁寧な乾燥・調製

- ・穀温の上昇による変質をさけるため、刈取り後は放置せず、**速やかに乾燥機に張り込み、 通風乾燥を始めましょう**。
- ・急激な高温乾燥は、そばの風味の低下を招きます。通風温度は30℃以下、1時間あたりの水分減少率を1%以下に設定し、子実水分は15~16%に仕上げます。
- ・水分が20%程度で乾燥を一時停止(5時間程度)する二段乾燥で水分の均一化を図ります。
- ・粒選別は、唐箕+回転選別機(網目 2.4mm)が有効です。
- ・石や小さな土塊の混入がある場合は、米穀用の石抜き機で丁寧に除去しましょう。

秋季農作業事故防止運動強化期間 [9/1~10/31] コンバイン等の大型機械による事故を防止しましょう! 機械の点検は必ずエンジンを止めて、動かないことを確認してから行いましょう!