

# そばづくり情報第 2 号

令和 8 年 10 月 16 日  
村 山 総 合 支 庁  
農 業 技 術 普 及 課  
TEL : 023-621-8295

## 圃場ごとの黒化率を確認し、適期に収穫を行いましょう！

### 1. 適期収穫

- 収穫適期は、**黒化率 70～80%**(子実全体の 70～80%が黒褐色に変化した時期)です。
- 黒化率の推移は、年次や生育によるバラつきが大きいので、圃場ごとによく観察して、収穫適期を判断しましょう。
- 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、適期に収穫しましょう。



黒化率 50%

黒化率 70%

黒化率 90%

### 2. 乾燥・調製

- 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恐れがあります。  
**収穫後は速やかに通風乾燥を始めましょう。**
- 急速な高温乾燥は風味の低下を招きます。**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。
- 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(**二段乾燥**)。休止時間が短いと、水分の均一化が不十分になるため注意が必要です。
- 仕上げ時の水分は **15～16%**を目安とします。
- 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。
- 小石や小さな土塊等の混入が多い場合には、米穀用の**石拔機**を使用し、丁寧に除去しましょう。

**STOP 農作業事故！**

～秋季農作業事故防止強化期間中～

機械作業を中断する時は必ずエンジンを止めましょう！  
声をかけ合い農作業事故を防止しましょう！