

1 収穫時期と収穫作業

「そば」は1株の中でも上部と下部で成熟の度合いが異なり、収穫適期の判断が難しい作物です。また、完全に成熟するのを待っていると、刈り遅れによる子実の脱粒等で減収してしまいます。圃場毎の子実の黒化率(※)を確認し、最も収量が高まる成熟期(黒化率70~80%)頃の適期を逃さないよう収穫に心がけましょう。

(※ 黒化率・・・成熟して果皮が黒色になった子実の粒数割合)

- 成熟期の目安は、播種後70~80日程度で、子実の黒化率が70~80%が収穫適期となります。

<収穫作業の留意点>

- ・ コンバインの受け網は、そば用の格子式又はロール式に変更する。
- ・ 収穫は、晴天日に露が乾いてから始め、できるだけ高刈りし、小石の混入を防止する。
- ・ 刈り遅れは、脱粒による収量の損失や穂発芽につながるので、適期収穫に努める。なお、収穫期に台風など強風が予想される場合は、早めに収穫する。
- ・ 収穫前に霜に当たると作業性が低下するので、初霜(平年11/20頃)前に収穫する。

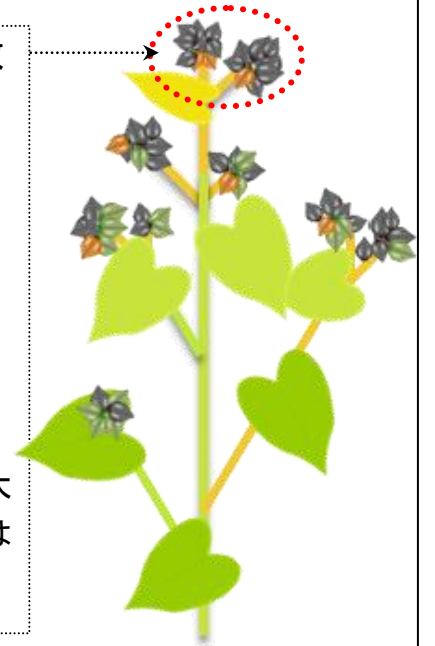
【参考:黒化率の調べ方】

主茎頂部の集合花房の粒数と果皮が黒色の粒数を数え、黒化率を算出。

$$\frac{\text{黒い果皮の粒数}}{\text{集合花房の総粒数}} \times 100 = 70\sim 80\% \text{が収穫の適期}$$

(注)

- 1 不稔粒は数えない。
- 2 株間での黒化率のバラつきが大きいため、集合花房の黒化率は20個体程度の平均値とする。



【子実の外観と充実度合】

項目	特性や状態			
子実の外観				《黒化粒》
爪で压した時の状況	つぶれる		つぶれない・硬い	
子実の断面				
子実の充実(イメージ)				
抜き実の緑色(イメージ)				

【黒化率の推移】

60%	70%	80%
90%	100%	

この頃が収穫の適期

2 乾燥・調製

- 収穫後、子実を高水分状態で長時間放置すると品質が低下するため、速やかに乾燥作業を行いましょう。
- 平型乾燥機で乾燥する場合、送風温度は30℃以下とし、途中で攪拌し、子実水分の均一化を図りましょう。
- 過乾燥や水分過多になると、そばの香りが落ちます。乾燥仕上げは15~16%の適正水分を確保しましょう。なお、子実水分は、高周波容量式水分計(ダイザー)を用い、玄そばモードで測定します。また、米麦水分計(ライスタ)を使用する場合は、玄米レンジで測定し、指示値から換算表を用いて換算します。
- 調製には、唐箕や粗選機等を用い、屑、未熟粒、被害粒、茎葉、その他の異物を取り除きましょう。さらに、石抜きや磨き、選別を丁寧に行い、整粒歩合が高く、粒径の揃った均質なそばに仕上げましょう。
- ☆ 27年産そばから、等級区分が「3等級」から「2等級」に簡素化されるとともに、これまでの「形質(外観の見栄え)」を重視した検査規格から、「容積重」を重視した規格に改正されました。
検査規格に対応し、2等級以上を確保するには、従来よりも精度の高い調製作業が求められます。