

1 収穫

「そば」は株の中でも上部と下部で成熟度が異なり、収穫適期の判断が難しい作物です。また、株全体が成熟するのを待っていると、子実が脱粒して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%)**を逃さないよう適期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**です。

＜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交換する。
- ・ 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ため、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や品質が低下するので、初霜(平年 11/20 頃)前に収穫する。

【黒化率の調べ方】

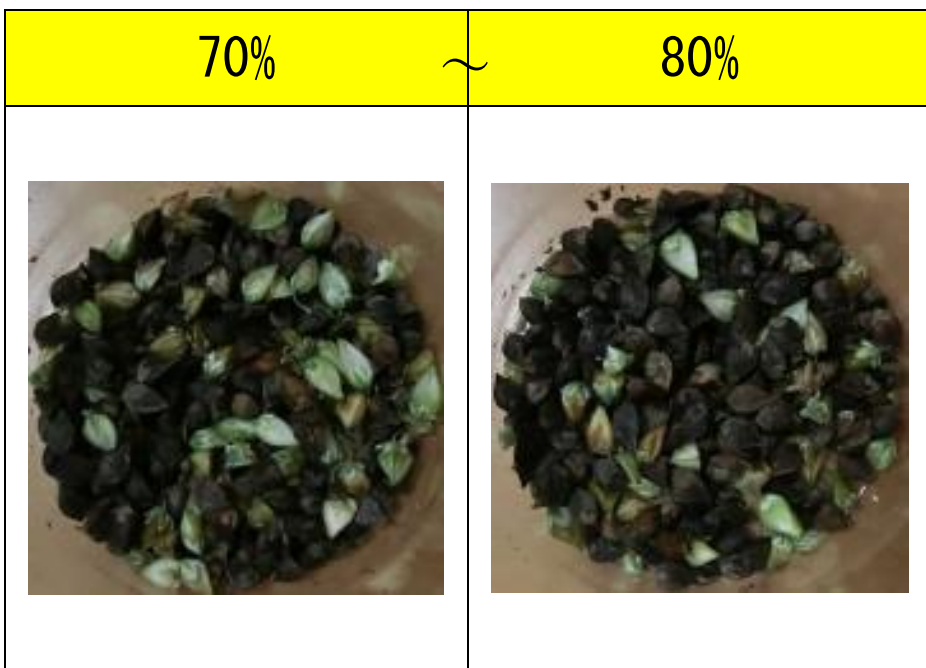
主茎頂部の集合花房の粒数と果皮が黒色の粒数を数え、黒化率を算出。

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







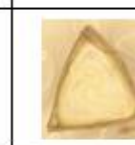



(注)
1 不稔粒は数えない。
2 株間での黒化率のバラつきが大きいため、集合花房の黒化率は20個体程度の平均値とする。



【収穫適期の黒化率の状況】



【子実の外観と充実度合】

項目	特性や状態			
				《黒化粒》
子実の外観				
爪で圧した時の状況	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)				

2 乾燥・調製

- 子実を高水分状態で長時間放置すると品質が低下しますので、**収穫後速やかに乾燥作業を行い**、品質の低下を防止しましょう。
- 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**にしましょう。
- 子実水分は、**高周波容量式水分計(ダイザー)**を使用する場合、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(右表参照)。
- 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くなど、丁寧に行いましょう。

表 米麦水分計の玄そばの水分換算表(ライスタ、玄米レンジ使用)

指示値	水分(%)	指示値	水分(%)
13.5	13.1	17.0	16.9
14.0	13.7	17.5	17.5
14.5	14.2	18.0	18.0
15.0	14.8	18.5	18.6
15.5	15.3	19.0	19.1
16.0	15.8	19.5	19.6
16.5	16.4	20.0	20.2