

## 1 収穫

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。


「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)

### 【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。

$$\frac{\text{黒い果皮の粒数}}{\text{集合花房の総粒数}} \times 100$$

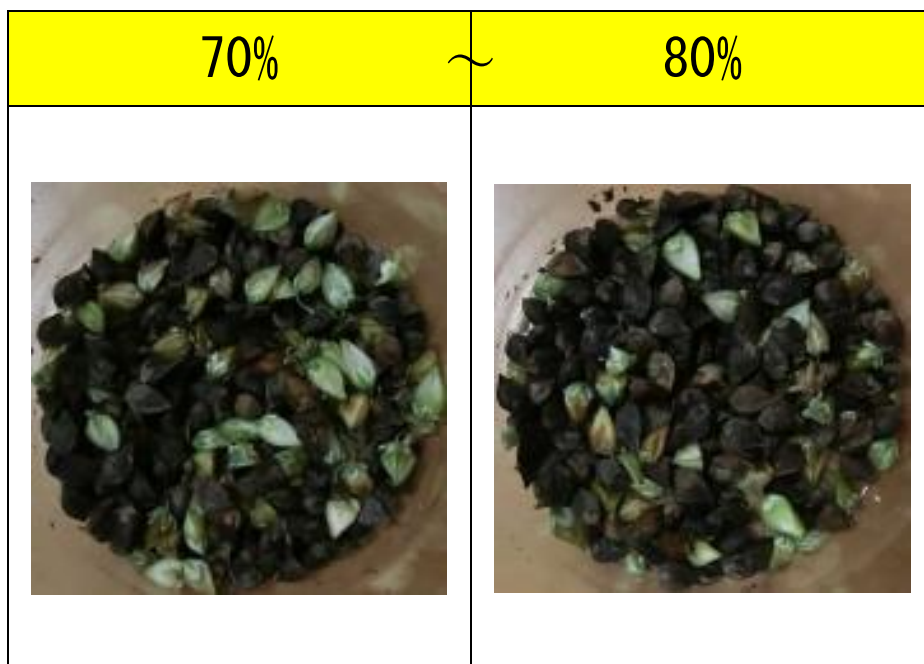
= 70～80%が収穫の適期

(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ので、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)	 充実			
抜き実の緑色(イメージ)	 色・香り			

### ＜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、刈取り際はできるだけ高刈りして小石の混入を防止する。
- ・刈遅れは脱粒による収量の損失や穂発芽につながるので、適期の収穫に努める。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。

## 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

○生産記録簿は全て記入し、必ず各営農経済センターへ提出して下さい。

○共同乾燥調製施設利用の際は、収穫前に各営農経済センターへお問い合わせ下さい。