

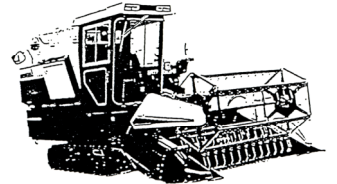
北村山そばだより

令和2年10月15日
～収穫、乾燥・調製～

刈り遅れに注意！！高品質に仕上げるために、適切な乾燥・調製を心がけましょう。

1. 適期刈り取り

- (1)一般的な収穫の適期は、子実全体の70～80%が黒褐色に変化した時です。
- (2)コンバインによる収穫の適期は、子実全体の約80%が黒化した時です。これ以上になると脱粒等によるロスが多くなり、これ以下では水分が多く、子実と茎葉の分離が難しくなります。
【目安】黒化粒が初めて見られてから約20日で80%程度の黒化率に達します。
- (3)台風等の接近で強風が予想される際は、早めに収穫しましょう。



2. 乾燥・調製

- (1)収穫後の急激な高温乾燥は、香り成分を減少させ風味の低下につながるので避けましょう。
- (2)火力乾燥の場合、通風温度は外気温+10℃を目安に最高でも30℃以下とし、毎時乾減率は1%以下としましょう。外気温や湿度によっては毎時乾減率が1%を超えることもあるので、通風温度を確認しながらこれを超えないように注意しましょう。
- (3)水分ムラがあると市場での評価が低下します。水分が18%になったらフレコンバック等に一度排出してテンパリング(1次貯留)し水分を均一にしましょう。その後、仕上げ乾燥を行い、子実水分を16%に調製しましょう。

そばの簡易水分測定法

- ① 米麦用水分計ライスタLを使用し、粉に設定して水分測定を行う。
- ② ライスタLの表示水分値(x)を基に〔水分=1.2x-3.1〕の計算式により求める。

- (4)乾燥後に粒選別機、比重選別機、石抜き機を使用して、土砂、小石を完全に除去し、品質を高めましょう。