

子実の黒化率が進み、刈取り間近となりました。

適期刈取りで収量を確保！ 適正な乾燥調製で品質を確保！

収穫適期の判断は子実の黒化率をチェック！

◎刈り遅れると脱粒が多くなり減収します。子実の黒化率を確認し、脱粒が多くなる前に収穫しましょう。

そばの収穫適期

子実全体の黒化率：70～80%
(※主茎頂部集合花房の子実の黒化率：55～70%)



※圃場の子実全体の黒化率の判断が難しいので、簡易的に主茎頂部集合花房を10花房以上採取し、稔実粒に占める黒粒の割合が55～70%のときを収穫適期と判定します。

◎圃場の子実全体の黒化率は、1日当たり約4%上昇します。

◎刈り遅れると、減収するとともに風味や香りが失われるので、適期に収穫しましょう。

適正な乾燥調製で風味の良いそばに仕上げましょう！

◎コンバインで収穫したそばは、速やかに乾燥機に張り込み通風するなど、穀温上昇による変質を避けます。

◎急速な高温乾燥により風味を損なわないよう、乾燥温度は外気温+10℃を目安に最高でも30℃とし、毎時乾減率は1%以下としましょう。また、子実水分は16%に仕上げましょう。

◎子実水分20%程度で乾燥を一時休止（5時間程度）する二段乾燥で、水分の均質化を図ります。

◎夾雑物や石などは米穀用の石抜き機等を使用して丁寧に除去しましょう。

しっかり締めようシートベルト！～令和5年秋の農作業安全運動 展開中！～

ゆとりある作業計画、作業前の機械の点検整備で農作業事故を防ぎましょう。