

そばの収穫が始まりました！ 適期刈取と適正な乾燥調製で良質なそばに仕上げましょう！

1 適期刈取

- 今年生育量が大きいため、収穫及び乾燥調製に要する時間が増大すると考えられます。人員配置や日程など計画的に作業を進めましょう。
- コンバインによる刈取適期の目安は、果皮が黒く成熟した子実の割合(黒化率)が 80%程度になった頃です。黒化率がこれより高くなると、脱粒による収穫ロスが多くなるので注意しましょう。

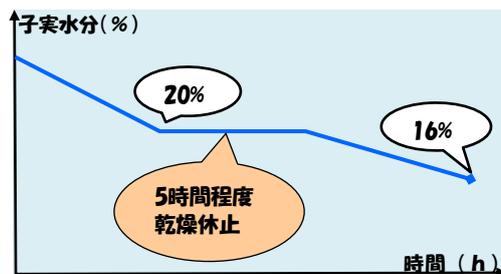


7/20 播種ほ場(大蔵村 9/29 撮影)

2 適正な乾燥調製

乾燥作業のポイント

- 収穫した子実は、水分が高いまま放置すると変質する恐れがあります。収穫後は速やかに乾燥機に張り込み、通風乾燥を始めましょう。また、風味の低下を防ぐため、急激な高温乾燥は避けましょう。
- 火力乾燥の場合、通風温度は外気温+10℃を目安に、30℃を超えないようにします。1時間当たりの水分減少程度は1%以下に抑えましょう。
- 水分が20%程度になった時に乾燥を一時休止(5時間程度)することで、乾燥効率が高まるとともに、水分も均一化できます(二段階乾燥)。仕上げの子実水分は16%とします。



調製作業のポイント

- 調製作業は唐箕+回転型米選機(グレーダー、網目 2.4 mm)が有効です。石や小さな土塊の混入が多い場合は、米穀用の石抜機を使用して除去しましょう。1等に仕上げるため、丁寧に調製作業を行いましょう。
- 調製終了後は丁寧に機械を掃除して、次年度に備えましょう。

秋の農作業安全運動展開中 9月1日~10月31日
KY(危険予知)励行! 機械トラブル→即エンジン停止!