

間もなく収穫時期です。収穫の準備を万全に！ 適期収穫と丁寧な乾燥調製で収量・品質を確保！

適期の収穫作業

- ◎ 播種時期により、生育のバラツキが大きい状況です。そばの生育状況をよく確認し、適期に収穫が出来るよう、計画的に準備、作業を進めましょう。
- ◎ 収穫適期は、子実全体の70～80%が黒褐色に変化した時期（黒化率70～80%）です。
- ◎ 黒化率が70%以下では子実や茎葉の水分が高く、収穫作業の効率が低下します。
- ◎ 刈り遅れると風味や香りが失われるとともに、脱粒等で収量が低下します。



収穫適期の目安
(玄そば 黒化率約70%)

丁寧な乾燥・調製

- ◎ 収穫した子実は、速やかに乾燥機に張り込み、通風乾燥を始めます。
- ◎ 急速な高温乾燥は風味の低下につながるため、通風温度は外気温+10℃を目安に最高でも30℃以下とし、1時間当たりの水分減少率は1%以下とします。
- ◎ 水分が20%程度で乾燥を一時停止（5時間程度）する二段乾燥を行うことで、水分の均一化を図り乾燥効率を高めます。
- ◎ 子実水分は16%に仕上げます。
- ◎ 粒選別は唐箕+回転型米選機（網目2.4mm）が有効です。
- ◎ 小石や小さな土塊等の混入が多い場合には、米穀用の石抜機を使用し、丁寧に除去しましょう。

見直そう！農業機械作業の安全対策！ ～令和3年秋の農作業安全運動 展開中！～

- ◎ ゆとりのある計画、作業前の機械の点検整備で農作業事故を防止しましょう。



<http://agrin.jp//> 会員登録を！

農業に役立つ情報がいち早く得られます。
会員登録でより詳細な情報が得られます。

