

おきたま そばづくり情報 No.2

令和 7 年 10 月 7 日
置賜総合支庁
置賜農業技術普及課
西置賜農業技術普及課

子実の黒化が進んでいます。刈取に向けた準備を進めましょう！

適期刈取りと適正な乾燥調製で収量と品質を確保！

1 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%)



主茎頂部集合花房

※圃場の子実全体の黒化率の判定が難しいので、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。

○圃場全体の子実の黒化率は、1日で約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。

2 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。

○**急速な高温乾燥は、そばの風味を損ないます。**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。

全国的に重大事故が発生しています！

徹底しよう！農業機械の転落・転倒対策 令和7年秋の農作業安全運動 展開中！

☑シートベルトや安全キャブ・安全フレームを使おう！ ☑ヘルメットを装着しよう！

☑危険箇所の迂回、カーブ区間の徐行を意識しよう！