

そばだより

第3号

令和5年10月11日発行
西村山農業技術普及課
TEL：0237-86-8287

成熟が進んでいます。適期刈取に向けた準備を進めましょう！

1 適期の収穫作業

☑コンバイン収穫適期の目安は、黒化率 70～80%

程度、子実水分 30%以下となります。

☑播種後日数（播種日から 60～70 日）や開花後

日数（開花期から 40 日）を目安としつつ、圃場で

黒化率を判定し、刈取りの適期を判定しましょう。



黒化率 70%の玄そば

【ポイント】

※黒化率が 70%より低いと、水分が多く子実と茎葉の分離が難しくなり、作業効率が低下します。

※黒化率が 80%を超えると、脱粒による収穫ロスが発生しやすくなります。

※降雨後で収穫物が濡れている場合は、作業速度を落としましょう。

※台風通過などによる、倒伏や脱粒被害が予想される場合には、早めに刈取りましょう。

2 丁寧な乾燥・調製

☑穀温の上昇による変質をさけるため、刈取り後は放置せず、速やかに乾燥機に張り込み、通風乾燥を始めましょう。

☑そばの風味の低下を防ぐ、急激な高温乾燥は避け、通風温度は 30℃以下、1 時間あたりの水分減少率を 1%以下に設定し、子実水分は 15～16%に仕上げます。

☑水分が 20%程度で乾燥を一時停止（5 時間程度）する 2 段乾燥で水分の均一化を図り、乾燥効率を高めます。

☑粒選別は、唐箕+回転選別機（網目 2.4mm）が有効です。

☑石や小さな土塊の混入がある場合は、米穀用の石抜きで除去しましょう。

STOP 農作業事故！転落・転倒事故を防止しましょう！

機械の点検は必ずエンジンを止めて、動かないことを確認してから行いましょう！