

1. 収穫

(1) 収穫適期の判定

収穫適期の判定は子実の黒化率（成熟して種皮が黒くなった子実の割合）で行います。手刈り・バインダー収穫の場合は黒化率60～70%、そば用コンバインによる収穫の場合は黒化率70～80%となった時です。

(2) 黒化率の見方

ほ場全体の子実の黒化率は主茎先端の集合花房の黒化率とほぼ同じことから、収穫期は生育中庸株の主茎先端の集合花房の黒化率を見て判定可能です。

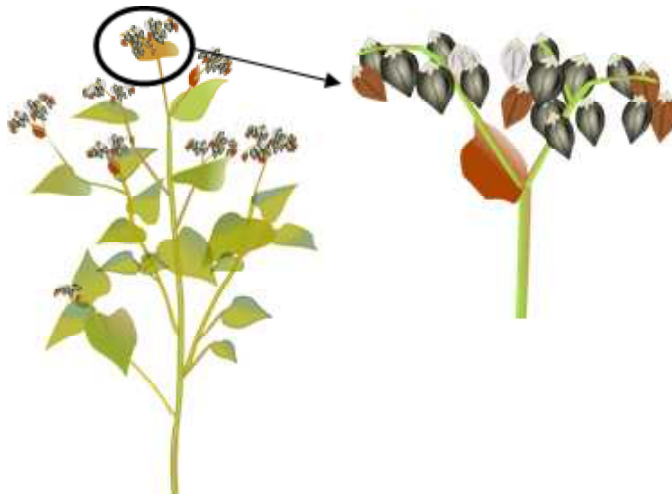


図 そば収穫適期の判断イメージ

主茎先端の集合花房の黒化率が70～80%となった頃、そば群落内の黒化率も70～80%と判断する。

(3) 成熟期の目安

表1 は種時期別、開花盛期から成熟期までの積算気温の目安（作物研究センター）

は種時期	積算気温
8月上旬	500～550℃
8月中旬	450～500℃

注：開花最盛期はほ場全体の約5割の株で主茎最先端の花房が開花した日。

表2 当地域の成熟期予想

本年の播種盛期	積算気温	開花最盛期	成熟期予測
8月7日頃	500～550℃	9月15日	10月9日～12日

注：10月2日までは実測値。10月3日以降は平年値で算出。

(4) コンバインによる刈取りのポイント

- 追熟が期待できないので、ほとんどの葉が黄変し、子実が70～80%黒変した時が収穫適期です。刈遅れは脱粒による減収・香りの低下につながるため注意しましょう。
- 刈り取りは晴天の日中に行いましょう。成熟期頃は茎水分が高く残葉も多いので、茎葉が詰まらないよう、コンバインの速度を遅く、リールの回転数を低くして収穫しましょう。

2. 乾燥・調製

(1) 乾燥 ～高温乾燥は品質と風味を損なう～

- 収穫後は高水分状態で長時間放置すると品質が低下するため、速やかに乾燥しましょう。ただし、高温乾燥はそばの風味を損なうため禁物です。
- 過乾燥や水分過多はそばの香りが劣るので、仕上げ水分は15～16%としましょう。
※そばの検査規格の水分上限は16.0%のため、上回らないよう注意しましょう。

表 仕上げ水分の違いによるそばの香り評価（新潟県作物研究センター）

仕上げ水分	香り評価
11%	-0.56 *
15%	0.00 (対照)
17%	-0.97 **

注1) 玄そばは30℃で通風乾燥した。

注2) 評価は対照と比較した良・強(+3)～不良・弱(-3)までの7段階評価。

注3) *、**印は対照に対して5%、1%水準で有意差がある。

注4) 品種は「とよむすめ」。

- 平型乾燥機で乾燥する場合、送風温度は30℃以下とし、途中で攪拌し均一に乾燥しましょう。
- 循環型乾燥機を用いる場合は、穀粒が硬くなる水分20%程度までは、15分間循環乾燥した後、通風したまま3時間循環を休止する間欠循環を繰り返し、それ以降は通常の循環方式で乾燥しましょう。そばの品質を落とさないために、仕上がりまで乾燥温度は35℃（穀温30℃）以下としましょう。

(2) 調製 ～丁寧な選別で整粒歩合確保～

- 選別調製を丁寧に行い、未熟粒やゴミの混入を防ぎましょう。
- 調製は唐みで風選した後に回転米選機を使用し、整粒歩合を95%以上に仕上げましょう。回転米選機(篩目2.2mm)は比重の大きい夾雑物の除去効果が高く、唐み選別した後の仕上げ選別に有効です。
- 唐みへの子実の供給量が多くなるほど、また原料に夾雑物の混入が多いほど整粒歩合が低下します。適正な流量で整粒歩合を高めましょう。

南魚沼地域振興局農林振興部普及課 作物担当

電話 772-3337/FAX 772-2612