

子実の黒化率を確認して適期収穫！

収穫時期が早すぎると子実の充実不足、遅すぎると脱粒数の増加で収量が減少します。
子実の黒化率を確認して適期に収穫し、収量を確保しましょう。

1 収穫適期の判断

収穫適期：子実全体の黒化率 **70～80%**



👉 簡易的な判断方法

主茎頂部の集合花房を10花房以上採取し、
黒化率が **55～70%** の時を収穫適期と判定します。
(この時、圃場全体では黒化率が 70～80% となる)



- ◆ 圃場全体の黒化率は1日当り約4%上昇する。現時点の黒化率から収穫適期を推定する。
- ◆ 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、作業効率が低下する。反対に黒化率が80%を超えると脱粒による収穫ロスが発生しやすくなる。
- ◆ 「でわかおり」、「山形BW5号」とも同様の基準で適期を判断する。

2 適正な乾燥調製

- ◆ 刈取後は放置せず、速やかに乾燥し、穀温の上昇による変質を避ける。
- ◆ そばの風味の低下を防ぐため、通風温度は外気温+10℃を目安に、30℃を超えないようにする。毎時乾減率は1%以内とする。
- ◆ 子実水分が20%程度で乾燥を一時休止（5時間程度）する二段乾燥を行うことで、水分の均一化を図る。仕上げ水分は16%を目安にする。

農作業中の事故を予防しましょう！

～コンバインのつまりの除去はエンジンを停止してから～

