

もがみ そばだより

第 2 号 収 穫 編
令和 8 年 10 月 13 日
最上総合支庁 農業技術普及課
☎0233-29-1330（作物担当）

収穫適期の判断と適切な乾燥調製で高品質な製品づくりに努めましょう！

◎収穫適期 ～適期刈取で脱粒による収穫ロスを防ぐ～

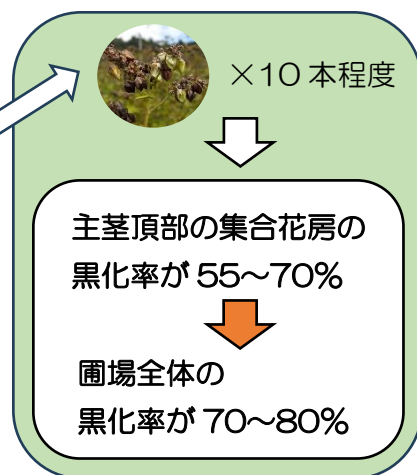
- 子実の**黒化率**（果皮が黒く成熟した粒の割合）**70～80%**がそばの収穫適期です。収穫時期が早すぎると子実の充実不足で、遅すぎると脱粒数の増加で収量が減少します。圃場全体の子実の黒化率は、1日で約4%上昇します。
- 圃場全体の適期判断は難しいため、**主茎頂部の集合花房**の黒化率を用いて簡易的に判定します。10本程度サンプリングし、**子実の黒化率が55～70%**であった場合、**圃場全体では70～80%**であると判定します。適期内で収穫できるように計画的な作業を進めましょう。



10/8 新庄市本合海（8/10 播種）



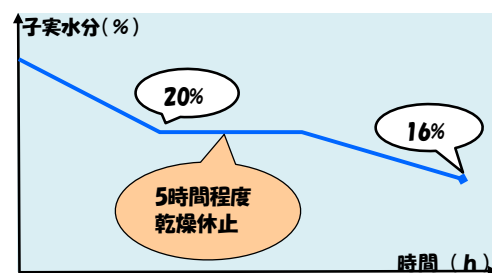
主茎頂部の集合花房



◎乾燥調製 ～適温で乾燥＋適切な選別で品質向上～

乾燥

- 収穫物は速やかに通風乾燥を行い、変質を防ぎましょう。
- 急激な高温乾燥は風味が落ちます。外気温+10℃を目安に30℃を超えないようにし、毎時乾減率は1%以下としましょう。
- 水分が20%程度まで下がったら乾燥を一時休止（5時間程度）し、再度乾燥させると水分の均一化を図れます。



子実水分と経過時間のイメージ

調製

- 農産物検査で1等になるには容積重が640g/L以上必要となります。唐箕を用いて未熟粒や茎等を取り除きましょう。整粒が残り未熟粒のみを飛ばす風量の調整が重要です。
- 風選後に残ったゴミや屑は2.4mmの選別網で取り除き高品質に仕上げましょう。

農作業事故に注意しましょう！

9月1日から10月31日は「秋季農作業事故防止運動強化期間」です。

STOP！農作業事故

