

適期収穫できるかどうかは収量を大きく左右します。 適期収穫と適正乾燥調製で2等以上に仕上げましょう！

今年の播種作業は順調にすすみましたが、干ばつにより出芽揃いの悪いほ場も散見されます。丁寧な収穫に努めるとともに高品質のそばとなるよう、乾燥・調製にも十分注意しましょう。

1. 適期収穫

今年も昨年度と同様の播種期（盛期7月29日）となりました。昨年度の実績を参考にして大まかな刈取り計画をたてましょう。9月中旬からはほ場を見回り黒化率（果皮が黒く成熟した子実の割合）の確認を行いましょう。

○収穫適期の目安

そばは開花期間が長く、同一のほ場でも子実の成熟がばらつくため、収穫適期の判断が難しい作物です。コンバインによる収穫始期は 子実水分30%以下、主茎頂部の花房の黒化率55~70%のときです（このときほ場全体の黒化率が収穫適期の70~80%程度となる）。そばの黒化率は 1日あたり約4%ずつ上昇します（試験研究機関の試験結果）。



○収穫作業のポイント

コンバインでの収穫時には、石や土が混入しないよう刈取り高さに注意が必要です。また、収穫後は穀温の上昇による変質等の品質低下を避けるため、すぐに乾燥機に張り込むようにしましょう。

2. 乾燥・調製

○乾燥温度の目安

そばは高温で乾燥すると風味が落ちるため、通風温度は 最高でも30℃を越えないようにします。毎時乾減率（1時間当たりの水分減少程度）は1%以下とし、仕上げ水分は16%を目安にします。また、水分20%程度で乾燥を一時休止（5時間程度）する二段乾燥は、水分の均一化に効果的です。

○選別・調製

そばが商品として流通するにあたり、調製作業も重要になります。選別には、唐箕による風選と回転型米選機（2.4mm）を用いることができます。また石や小さな土塊の混入には、米穀用の石抜機を使用すると効果的です。

経営所得安定対策（畑作物の直接支払交付金；数量払）は1、2等が対象です。

農産物検査規格（普通そば）

等級	最低限度	最高限度			異物（%）	直接支払交付金
	容積重（g/L）	水分（%）	被害粒・未熟粒・異種穀粒・異物（%）	異種穀粒（%）		
1等	640<660>	16.0	5	1	0	17,470円
2等	580<600>	16.0	15	2	1	15,360円

※ < >書きは、直径4.5mmの丸目篩をもって分け、篩の上に残る粒の全量に対する重量比が70%未満の場合の容積重。