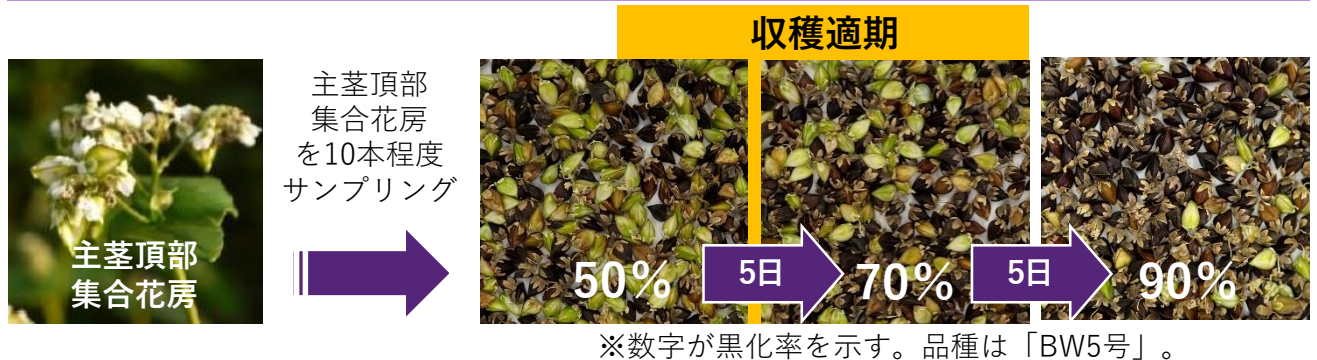


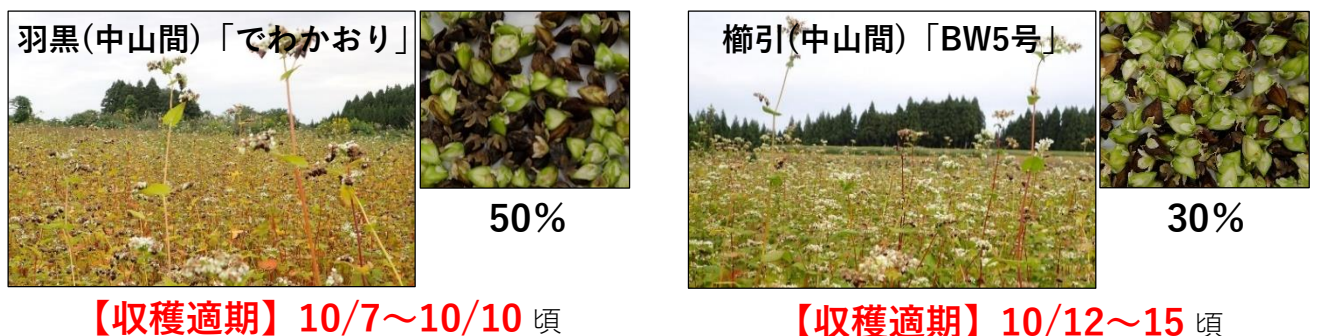
適期収穫で収量を確保する！

本年は、生育量が十分確保された圃場が多い。そばは、収穫時期が早すぎると子実の充実不足、遅すぎると脱粒増加で収量が減少するため、子実の黒化率をよく見て収穫適期を判断し、収量を確保する。

1. 子実の黒化率で収穫適期を判断する！



- **収穫適期は、主茎頂部集合花房の子実の黒化率：55～70%**
=圃場全体での子実の黒化率で70～80%となる。
- **圃場全体の黒化率は1日当り約4%上昇する。**
気象条件等・生育にもよるが、黒化率は1日で約4%、5日で約20%高まるため、現時点の黒化率から収穫適期を推定できる。
- 「**でわかおり**」・「**BW5号**」とも同様の基準で適期判断する。
羽黒(中山間)、櫛引(中山間)地域の一圃場における、10/5時点の主茎頂部集合花房の黒化率はそれぞれ50%、30%であった。この圃場の収穫適期は、それぞれ10/7～10頃、10/12～15頃と見込まれる。必ず圃場毎に黒化率を見て収穫適期を判断する。



2. 乾燥調製は30℃以下で高温にしない！

- **乾燥温度は30℃以下に設定し、じっくり。**
 - ・刈取後に放置せず、速やかに乾燥し、穀温の上昇による変質を避ける。
 - ・30℃を超える高温での乾燥は、そばの風味が低下するため避ける。
 - ・1時間当りの水分減少率を1%以内とし、じっくりと乾燥させる。仕上げ水分は16%。