

庄内そば通信 第 2 号

令和5年9月21日

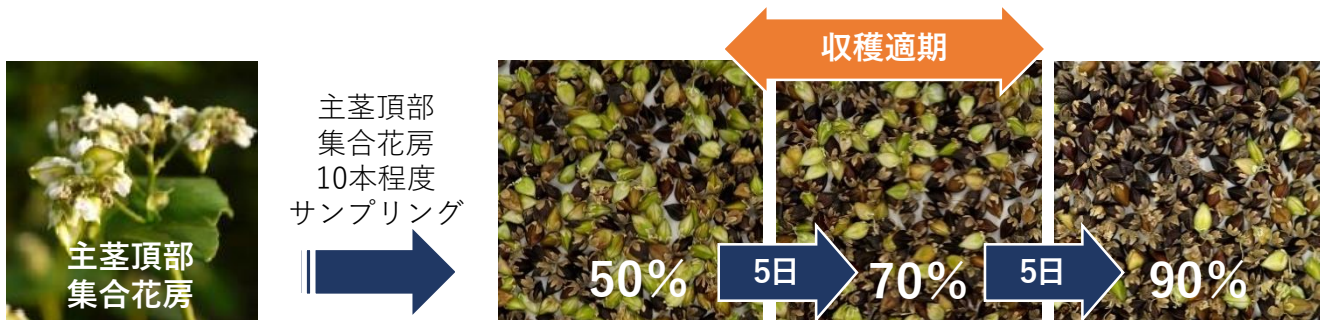
庄内総合支庁農業技術普及課 TEL: 0235-64-2103 FAX: 0235-64-2104

適期収穫で収量を確保！

本年は、播種作業は順調に進みましたが、干ばつにより生育の停滞も散見されました。そばは、収穫時期が早すぎると子実の充実不足、遅すぎると脱粒数の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、収量を確保しましょう。

【子実の黒化率で収穫適期を判断】

そばは開花期間が長く、同一の圃場でも子実の成熟がばらつくため、収穫適期は子実の黒化率で判断します。圃場をよく観察し、黒化率を判定しましょう。



- ◆ 収穫適期は、主茎頂部集合花房の子実の黒化率が55～70%の時。
(この時、圃場全体では子実の黒化率が70～80%となる)
- ◆ 圃場全体の黒化率は1日当たり約4%上昇する。現時点の黒化率から収穫適期を推定する。
- ◆ 「でわかおり」、「山形BW5号」とも同様の基準で適期を判断する。
- ◆ 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。

【適切な乾燥・調製で品質向上】

- ◆ 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30℃を超えないようにする。
- ◆ 毎時乾減率1%以内とし、仕上げ水分は15～16%を目安にする。
- ◆ 農産物検査では容積重が重視されるため、充実度に応じて1等基準の640g/Lを調整時の目標とする。

**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

