



# 会津そば通信 第2号 (令和4年10月14日発行)

会津若松市・磐梯町・猪苗代町・JA会津よつば(あいづ地区)  
福島県農業共済組合会津支所・JA全農福島県本部  
福島県会津農林事務所農業振興普及部

★★登熟が進み、刈取適期となっているほ場がみられます★★  
刈取適期を逃さないよう、早めに作業を行いましょう。

## 1 刈取作業について

- ・刈取適期を過ぎると脱粒しやすくなり、減収の要因となります。  
また、品質も低下するので、刈り遅れのないよう早めに収穫作業を行いましょう。

## 2 刈取適期

- ・子実の黒化率70%超で刈取適期とされ、コンバイン収穫では黒化率70%から80%程度の頃が作業の目安です。
- ・適期に播種したほ場では刈取適期を迎えているところもあります。準備ができ次第、早めに刈取しましょう。

## 3 収穫

- ・コンバイン作業は、茎葉が目詰まりしないよう朝露が乾いてから行い、低速、低回転で収穫しましょう。また、土砂混入を防ぐため、刈取りの高さにも注意してください。
- ・霜にあたると、そばはさらに脱粒しやすくなります。降霜の前に収穫を終了させましょう。

## 4 乾燥

- ・子実を水分の高い状態で長時間放置すると、品質が低下する恐れがあります。収穫したら速やかに乾燥作業を行いましょう。
- ・高温乾燥は品質を損なう可能性があります。通風温度を30℃以下、毎時乾減率を1%以下に抑え緩やかに乾燥させましょう。水分15~16%を目安として乾燥してください。

## 5 調製

- ・未熟粒や夾雑物を取り除き、容積重を向上させて1等を目指しましょう(表1)。  
子実の剥皮や破砕が発生しないよう、ていねいに調製作業を行ってください。

表1 普通そばの農産物検査規格

	最低限度	最高限度			異物 (%)
	容積重 (g)	水分 (%)	被害粒 (%)	異種穀粒 (%)	
1等	640	16.0	5	1	0
2等	580	16.0	15	2	1

※規格外

1等、2等のそれぞれの品位に適合しないそばであつて、異種穀粒及び異物が50%以上混入していないもの

9月1日~10月31日は農作業安全運動重点推進期間です!!

コンバイン、トラクター等の農業機械を利用する機会が多くなります。農作業事故に十分注意して、安全に作業しましょう。

