

適期収穫と適切な乾燥・調製で収量と品質確保！

～おいしいそばづくりの仕上げ～

ここがポイント！！

- 1 コンバインによる収穫は、成熟期（黒化率 70～80%）頃に行う
- 2 乾燥温度を上げすぎないようにする（穀温は 30℃以下とする）
- 3 ていねいに選別・調製する

1 収穫

そばは収穫適期の判断が難しい作物であり、株全体が成熟するのを待っていると、子実が脱粒して減収してしまうため、機械収穫の方法にあわせて黒化率を判断する。

（１）コンバイン収穫の場合

- ア コンバイン収穫では、成熟期（黒化率 70～80%）頃に収穫する。
- イ 外観では茎葉に緑色がなくなり、茎が特有の赤紫色となった頃をめやすとする。
- ウ コンバイン収穫は晴天の日中に行う。
- エ 成熟期頃は茎水分が高く残葉も多いので、こぎ胴部に茎葉がつまらないよう適正な刈取り速度で行う。
- オ 成熟期を過ぎると、強風などの影響で脱粒し減収するとともに香りが低下してくるため、刈り遅れないようにする。

（２）手刈りや刈払機、バインダなどによる収穫の場合

- ア 成熟期よりやや早く、子実の 60～70%が黒変した頃に収穫する。
- イ 刈取ロスを少なくするため、晴天の日では朝露の乾かない湿度の高いうちに行う。
- ウ はざ干しで自然乾燥を行うと、未成熟な子実の後熟が期待できる。

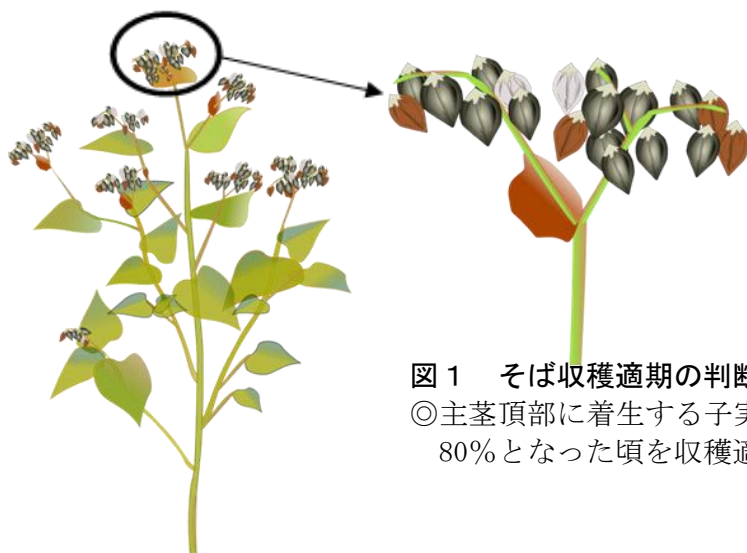


図1 そば収穫適期の判断イメージ

◎主茎頂部に着生する子実の黒化率が 70～80%となった頃を収穫適期の目安とする。

2 乾燥

- ア 子実を高水分状態で長時間放置すると風味が低下するので、収穫後速やかに乾燥作業を行い、品質の低下を防止する。
- イ 平型乾燥機の送風温度は、常温または 30℃以下とし、途中で攪拌して子実水分の均一化を図る。
- ウ そば用の循環型乾燥機の送風温度は、そばの品質を落とさない 35℃以下（穀物温度で 30℃以下）とする。
- エ 過乾燥や水分過多になるとそばの香りが低下するので、仕上げ水分は 16.0%を最高限度とする。気温が高いと水分の戻りが生じやすいので、乾燥機から排出前に再度水分を確認する。

表 1 仕上げ水分の違いによるそばの香り評価（作研、平 19 一部改変）

仕上げ水分	香り評価	注 1
11%	−0.56 劣る	香りはそばがきで評価した。
15%	0.00 比較基準	注 2 玄そばは 30℃で通風乾燥した。
17%	−0.97 明らかに劣る	注 3 評価は対照と比較した良・強（+3）～不良・弱（−3）までの 7 段階評価。
		注 4 品種はとよむすめ。

3 調製

（1）ごみ・夾雑物の除去

調製には、唐箕や回転式米選機等を用い、屑、未熟粒、被害粒、茎葉その他の異物を取り除く。

（2）磨き作業

選別しただけでは、玄そば表面の光沢がなく、「がく」が着生した状態での 1 等品位は難しい。

専用の磨き機により、表面のほこりや「がく」を取り除くことが望ましい。

磨き機により、がくとほこりを取り除く

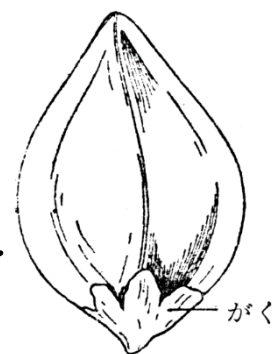


図 2 そばの果実

表 2 普通そばの検査規格（平成 27 年産から適用）

項目 等級	最低限度	最 高 限 度			
	容積重 (グラム)	水分 (%)	被害粒 (%)	異種穀粒 (%)	異物 (%)
1 等	640	16.0	5	1	0
2 等	580	16.0	15	2	1

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

（令和 8 年 9 月）