



会津そば通信 第2号 (令和7年10月発行)

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

☑ 今回の栽培ポイント

① 収穫適期 ② 乾燥調製・品質

1 収穫適期

- ・ そばは1株の中でも上部と下部で成熟の度合いが異なり、収穫適期の判断が難しい作物です
- ・ 完全に成熟するのを待っていると、刈り遅れによる子実の脱粒等で減収してしまいます
- ・ 子実の黒化率が**黒化率70%～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、早めに刈り取りしましょう。

○ 黒化率の求め方



頂部の花の黒化率＝株全体の黒化率
ほぼ一致するといわれています。



頂部の花の黒化率を確認し、
そば株全体の黒化率を判断しましょう。
黒化率： **70%～80%**

新潟県HPより

2 乾燥調製・品質

- ・ 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。
- ・ 水分15～16%を目安として乾燥してください。
- ・ 未熟粒等を取り除き、容積重を向上させて1等を目指しましょう（下図）

	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等に適合しない、かつ、
異種穀粒及び異物が50%以上混入して
いないもの