

「常陸秋そば」収穫時期と収量・品質・食味との関係		
<p>[ 要約 ]</p> <p>「常陸秋そば」は早期に収穫した黒化率の低いものほど、そば粉の色調は緑色が強くなり、見た目および香りが優れた「そば切り」となる。ただし、黒化率 70%程度でコンバイン収穫する場合、従来の刈り取り適期(黒化率 80~90%)と比べて、15%程度収量は低くなる。</p>		
農業総合センター農業研究所	成果区分	技術参考

### 1. 背景・ねらい

「常陸秋そば」は大粒で風味が強く実需者からの評価が高いが、産地および栽培者の違いによる品質のバラツキがあり、その良さを十分生かしているとはいえない。そこで「常陸秋そば」の特徴である「そばの風味」と関連が深いといわれているそば丸抜きの色、そば粉の色に着目し、品質のよいそば粉・そば切りが出来る栽培法(収穫時期)について検討する。

### 2. 成果の内容・特徴

- 1) 「常陸秋そば」は早期に収穫した黒化率の低いものほど、丸抜きの色が強く、そば粉(全粒粉)の色も緑が強いものとなる(図1~3)。
- 2) 収穫時の黒化率が異なる「常陸秋そば」を用いた「十割そば」および「二八そば」の食味評価は、黒化率の低いものほど、見た目および香りに優れ、総合評価も高い(表1)。
- 3) 見た目および香りに優れた良質な「そば切り」の原料を生産するために、黒化率 70%程度でコンバイン収穫する場合、従来の刈り取り適期(黒化率 80~90%)と比べて、15%程度収量は低くなる(図2)。手刈りの場合は、黒化率 70~80%時点での収穫が最も収量が高くなる(図3)。

### 3. 成果の活用面・留意点

- 1) 黒化率とは、そば全子実中における黒く成熟した子実の割合を指す。
- 2) 「常陸秋そば」の高品質生産・有利販売のために活用する。
- 3) 刈り遅れによる品質低下防止に活用する。
- 4) コンバインで黒化率 70%程度のそばを収穫する場合、茎葉が詰まらないように刈り取り速度を抑えて収穫する必要がある。

#### 4. 具体的データ



収穫時の黒化率 60～70%



収穫時の黒化率 90～100%

図1 収穫時の黒化率によるそば丸抜きの色の違い

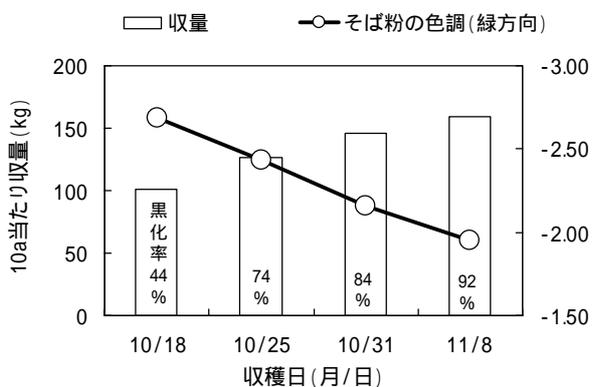


図2 収穫日・黒化率と収量・そば粉色調との関係  
(収穫は汎用コンバイン利用・平成19年)  
試験場所: 農業研究所(畑圃場・表層腐植質黒ボク土)  
耕種概要: 8/17播種、施肥量N:P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>:K<sub>2</sub>O=2:8:8(kg/10a)  
播種量 5kg/10a、畦間 68cm

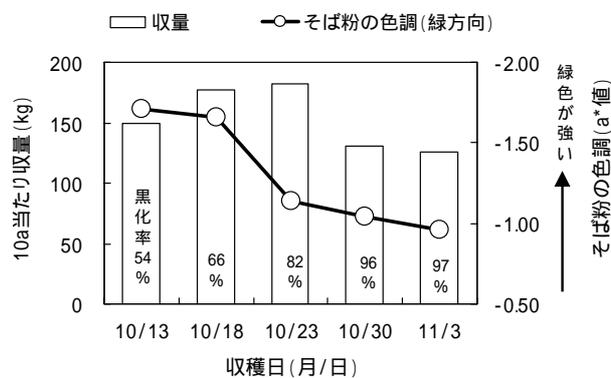


図3 収穫日・黒化率と収量・そば粉色調との関係  
(収穫は手刈り天日乾燥による・平成18年)  
試験場所、耕種概要は図2に準ずる

表1 収穫時の黒化率が異なるそば粉から作成した「十割そば」および「二八そば」の食味評価

黒化率 (%)	項目				総合
	見た目	香り	硬さ	味	
44%	0.75**	0.38	0.00	0.06	0.19
74%	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
84%	-0.31	-0.50*	-0.19	-0.25	-0.44*
92%	-0.53**	-0.33	-0.40	-0.27	-0.40*

注1) 食味評価: 7段階 黒化率74%を基準値0.0とし、見た目、香り、味、総合評価について -3(極端に劣る) ~ +3(極端に優れる)とした。硬さは-3(やわらかい) ~ +3(硬い)とした。

注2) \* \*: 1%水準で有意、\*: 5%水準で有意

注3) 十割そば作成はT社十割そば製造システムを使用した。

注4) 平成19年12月20日実施 パネラー16名 農業研究所所員

黒化率 (%)	項目				総合
	見た目	香り	硬さ	味	
44%	1.44**	0.11	0.00	0.22	0.33
74%	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
92%	-0.56*	-0.63	0.22	-0.67	-0.78*

注1) 食味評価基準については十割そば表に準ずる。

注2) 二八そば作成はいばらき蕎麦の会協力による

注3) 平成19年12月15日実施 パネラー9名 いばらき蕎麦の会会員

#### 5. 試験課題・試験期間・担当研究室

県育成「常陸秋そば」のトップブランド化と十割そばを活用した食農連携、「プレ・ポスト食育」技術の開発・平成18年～19年度・作物研究室