

見た目および風味が優れる 「常陸秋そば」早期収穫技術

品質日本一との呼び声高い「常陸秋そば」の評価をさらに高めるために、収穫時の黒化率を指標とした早期収穫による「そば切り」の見た目および風味の向上技術を確立しました。

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示します。

● 「常陸秋そば」を早期収穫すると抜き実およびそば粉の緑色が強くなります。 ●

「常陸秋そば」は従来の収穫適期（黒化率 80% ~ 90%）より 1 週間以上早い黒化率 70% 程度の時期に収穫すると、収量はやや低くなりますが、抜き実およびそば粉の緑色が強くなります。

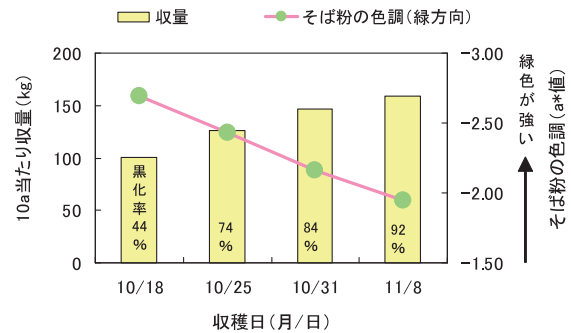


図1 収穫日と収量・そば粉の色調との関係

● 早期収穫「常陸秋そば」の「そば切り」は見た目・風味が優れます。 ●

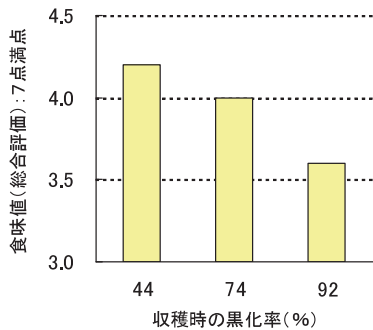


図2 収穫時の黒化率別の十割そば評価



写真 早期収穫「常陸秋そば」の「そば切り」

早期収穫した「常陸秋そば」の「そば切り」は、麺線がうっすらと緑色をしており、従来どおり（黒化率 90% 程度）収穫したものから作成した「そば切り」と比べて、見た目および風味が優れ、食味評価も優れます。

● 「常陸秋そば」を早期収穫するには汎用コンバイン内部の改良が必要です。 ●

黒化率 70% より低い時点で、汎用コンバインを用いて収穫する場合には、そば用コンケープを使用するとともに、チャフシープ遮蔽板や二番スロウ流量軽減装置などを装着し二番還元流量を少なくすることで、穀粒損失が少なく、連続作業が可能になります。



早期収穫のための改良部分 (a、b、c)