

## 「里のほほえみ」は、間もなく収穫時期です。 適期収穫と丁寧な乾燥調製で高収量・高品質を確保！

### 汚損粒対策

- ◎タデ、イチビなど収穫の妨げになる大型雑草や、イヌホウズキなど汚損粒の原因となる雑草は、事前に抜取りを徹底しましょう。
- ◎大豆の青立ち株は、汚損粒の原因になるので雑草とあわせて抜取りを行いましょう。
- ◎収穫時には、コンバインに泥や土塊をかき込まないように、刈取りの高さを調整しましょう。

### 適期収穫

- ◎成熟期（完全に落葉し、莢が品種特有の色に変化した時期）から、7日後以降で、子実・莢水分が20%以下、莖水分が60%以下となった時期（右図参照）が収穫の目安となります。
- ◎収穫は、露のない時間（11～16時頃）に行いましょう。
- ◎裂莢等による品質・収量の低下を防ぐため品種ごとの刈取晩限までに刈り終えましょう。

品種ごとの刈取晩限	
里のほほえみ	成熟後30日まで
エンレイ	成熟後25日まで
越後みどり	成熟後20日まで
リュウホウ	成熟後20日まで



成熟期の「リュウホウ」

### 丁寧な乾燥・調製

- ◎仕上げ水分は15%以下とします。
- ◎収穫後は、直ちに乾燥機に張り込み通風します。送風温度は、外気温プラス10℃以下を目安に最高でも30℃以下とします。子実水分が高い場合や、張り込み量が少ない場合は、送風温度を低めにします。
- ◎「里のほほえみ」等の大粒種は7.9mm、中粒種は7.3～7.9mmの網目で選別し、粒揃いの良い、高品質な大豆に仕上げましょう。
- ◎障害粒（破碎粒、奇形粒、虫害粒等）は、粒径選別機等で完全に除去しましょう。
- ◎着色粒（紫斑粒、褐斑粒等）は色彩選別機を活用し除去しましょう。

## しっかり締めよう！シートベルト！ ～令和4年秋の農作業安全運動 展開中！～

- ◎ゆとりのある計画、作業前の機械の点検整備で農作業事故を防止しましょう



やまがた **アグリネット**

<http://agrin.jp//> 会員登録を！

農業に役立つ情報がいち早く得られます。  
会員登録でより詳細な情報が得られます。

