

大豆づくり情報

令和 5 年 10 月 6 日
村山総合支庁
農業技術普及課
TEL : 023-621-8295

「里のほほえみ」等の晩生品種では葉の黄化が進んでいます！

収穫時期を見極め、早めの準備で適期に収穫しましょう！

1. 汚損粒発生防止

- 茎葉の高い雑草や大豆の青立ち株を刈り取ると、茎葉の水分（草汁）が大豆に付着し、**汚損粒の原因**となります。
収穫作業に入る前に圃場を確認し、雑草や青立ち株を抜き取りましょう。
- 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。



青立ち株

2. 適期収穫

- 秋の天気は変わりやすく、収穫作業ができる日数は限られています。
- 事前に圃場を巡回し、刈取り開始時期を見極めて、作業の計画を立てましょう。
- コンバインや乾燥機の整備点検を早めに行い、収穫適期に入ったら速やかに刈取り作業に入れるよう、準備をしましょう。

【収穫適期の目安】

- 汚損粒の発生と未脱粒の抑制のため、**成熟期**（葉が黄変・落葉して莢が品種特有の色になった時期）の**7 日後**から収穫を開始します。

収穫適期の大豆の姿

- ① **完全に落葉**している
 - ② 子実・莢の水分が **20%以下** ⇒ 莢を揺ると、カラカラと音がする
 - ③ 茎水分が **60%以下** ⇒ 茎全体が褐色となり、ポキッと折れる
- 圃場ごとに、①～③を確認し、収穫時期を見極めましょう！**



- 収穫作業は、露の影響がない
11時から16時頃に行いましょう。
- 帰化アサガオ等の難防除雑草が発生した
圃場は、他の圃場への拡散を防ぐため、
収穫作業を**一番最後に行いましょう**。
- 列莢等による品質・収量の低下を防ぐため、
品種ごとの刈取り晩限までに刈り終えましょう。

品種ごとの刈取り晩限	
里のほほえみ	成熟後30日まで
リュウホウ	成熟後20日まで
タチユタカ	成熟後30日まで

3. 適正乾燥

- 仕上げ乾燥水分は **15%** です。
- 送風温度の目安は、**外気温プラス 10℃**とし、最高でも 30℃を越えないようにし、
裂皮粒やしわ粒の発生を防ぎましょう。
- 子実水分が高い場合や、張り込み量が少ない場合は、送風温度を若干低めにして
急激な乾燥を避けましょう。

4. 選別調製

- 選別調製は、品質向上を図るうえで重要な作業です。
「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・虫害粒など)は、**形状・粒径選別機**で完全に除去しましょう。
- **着色粒**(紫斑粒・褐斑粒)は、**色彩選別機**を活用して除去しましょう。
- 選別を行う際は、流量が過剰にならないよう注意し、粒ぞろいの良い大豆に仕上げま
しょう。

秋季農作業事故防止啓発運動 展開中 9月1日~10月31日

コンバイン等による重大事故に注意しましょう！

- 調整や、詰まりを除去する時は、必ずエンジンを止めてから！
- 雑草等で農道や畦畔の境界が分かりにくい個所は、事前に除草や目印を！
- 圃場に進入・退出するときは必ず進入路からとし、畦越えは行なわない！