

大豆だより

第4号

令和6年10月17日発行
西村山農業技術普及課
TEL：0237-86-8287

**今年は高温の影響で、収穫適期が早まる見込みです。
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 汚損粒対策

- ・ 収穫の妨げになる、「アメリカセンダングサ」や帰化アサガオ類などのつる性雑草は、収穫前に抜取りを徹底しましょう。
- ・ 青立ち株も雑草とあわせて抜取りましょう。
- ・ 収穫時には、土を掻き込まないように、刈取りの高さに十分注意しましょう。



アメリカセンダングサ



帰化アサガオ類



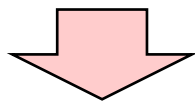
青立ち株

2 適期収穫

収穫開始の目安は、**成熟期の1週間後**です。遅れずに収穫しましょう
※成熟期…完全落葉し、莢が品種特有の色となる時期

【収穫適期の目安】

- ① **完全に落葉**している。
- ② **莢を振ると、カラカラ鳴る**（莢水分 20%以下）
- ③ **莢がポキッと折れる**（莢水分 60%以下）



①～③を圃場ごとに確認し
適期に収穫を行いましょ



河北町 10/11
リュウホウ

【収穫時の注意点】

- ・刈取りが遅れると、品種によっては裂皮粒や腐敗粒が多発し、品質が低下します。**成熟期後 20 日を晩限**に刈取りを行いましょう。
- ・未脱粒の増加を防ぐため、収穫作業は、露のない時間帯（11 時～16 時頃）に行いましょう。

3 適切な乾燥作業

乾燥時の送風温度が高すぎるとしわ粒や裂皮粒が増加します。適切な乾燥を行いましょう。

- ・仕上げ水分は 15%以下としまししょう。
- ・収穫後は、直ちに乾燥機に張り込み通風します。
- ・火力乾燥機を用いる場合は、**送風温度を 30℃以下**とし、子実水分が高い場合や張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しょう。
- ・乾燥時は、水分ムラの発生を防ぐため、随時攪拌しまししょう。

4 丁寧な調製作業

丁寧な調製作業で高品質な大豆に仕上げまししょう。

- ・「里のほほえみ」等の大粒種は 7.9mm 以上、中粒種は 7.3mm 以上の網目で選別し、粒揃い良く仕上げまししょう。
- ・障害粒（破碎粒、奇形粒、虫害粒）は、粒径選別機等で完全に除去まししょう。
- ・紫斑粒や褐斑粒は、色彩選別機で除去まししょう。
- ・汚損粒が発生した場合は、大豆クリーナーを利用まししょう。裂皮粒やしわ粒は、クリーニングすると碎粒になりやすいので注意が必要です。

STOP 農作業事故！ 転落・転倒事故を防止まししょう！
機械の点検は必ずエンジンを止めて、動かないことを確認してから行いまししょう！

LINE を活用した情報提供を行ってまししょう。

QR コードを読み取り登録の上、ぜひご活用ください！

