大豆づくり情報

第４号

令和８年10月16日
村山総合支庁
農業技術普及課
TEL：023-621-8295

葉の黄変が始まっています。
収穫作業前に青立ち株や雑草を抜き取りましょう！

1．汚損粒発生防止

青立ち株

●茎水分の多い雑草や大豆の青立ち株を一緒に収穫すると、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ほ場を確認し、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、刈取りの高さを調整しましょう。

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。

●事前にほ場を巡回し、収穫開始時期を見極めて、気象情報を参考にし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】

●汚損粒と未脱粒発生の抑制のため、**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⇒莢を振ると、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**

ほ場ごとに、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 時頃から 16 時頃**に行いましょう。

●**帰化アサガオ類等**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**。

●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。

●送風温度は、**外気温プラス 10℃以下を目安**とします。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、品質向上を図る上で重要な作業です。
「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**(破砕粒・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、粒揃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場所は、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！