

Point

適切な収穫と乾燥で、大豆の被害粒の発生を抑えましょう！



男鹿地区営農センター センター長補佐 玉尾 徳彦

収穫作業の前に

刈り取りを始める前に、明きょや排水路などを点検し、排水対策を万全にしておきましょう。また、雑草のない状態で刈り取りできるように収穫前に抜き取り、汚損粒の発生を防ぎましょう。

収穫の適期と刈り取りの注意点

良質な大豆を収穫するためには、莖や子実の水分状態をよく見極めて、計画的に作業に取り掛かることが重要です。子実の品質は成熟期以降徐々に低下してしまうため、成熟期の早い圃場から、順次速やかに収穫しましょう。

- ① 1株の80～90%の莢が熟色になり、莢を振ったときに「カラカラ」と乾いた音がしたら、成熟期の合図です。コンバインでは成熟後20日を目安に、莖が「ポキッ」と折れる頃(莖水分50%以下)に刈り取りします。莖水分が高いまま収穫して、莖汁などによって汚損粒が発生してしまわないように、注意してください。また、朝露によって子実が湿っている時間帯の刈り取りは避けましょう。
- ② 土が刈り取り部に入ったら、すぐに作業を止めて清掃しましょう。また、割れが多い場合は抜き胴の回転数を下げてください。
- ③ フレコン袋には7分目程度まで入れ、脱穀後は風通しのいい場所に置きましょう。



【成熟期からコンバイン収穫の適期までの日数(目安)】

品種	日数		
	早限	適期	晩限
リュウホウ	10～15日	15～20日	25日

乾燥はじっくりと

乾燥前の子実水分と乾燥の条件によって、「裂皮粒」「しわ粒」などの被害粒が発生する場合があります。急激に表面水分を下げずに、じっくりと乾燥させましょう。

裂皮粒 乾燥初期に表面水分のみが急激に低下したときに発生します。

しわ粒 裂皮の発生後から、変形した乾燥表皮に子実中心部から水分が移行して発生します。

【乾燥温度(目安)】

子実水分	適期
18%	室温+15℃以下
22%	室温+8℃以下
26%	無加温(常温通風)