



大豆の水分に注意して、
良質な大豆を収穫しましょう！

秋田地区営農センター 上野 未来

●大豆の適期収穫

コンバインによる収穫では、圃場全体で茎や子実の水分を見極めることが重要です。子実の外観は成熟期以降、徐々に低下するため、成熟期の早い圃場から順次速やかに収穫してください。1株の80～90%の莢が熟色となり、乾燥した子実の莢を手で振ったときに「カラカラ」と乾いた音がして茎が「ポキッ」と折れるときが、収穫適期となります。圃場の周辺部だけでなく、中央部の数カ所でも確認するようにしましょう。また、朝露のなくなる午前10時～夕方4時頃までを基本に、収穫作業を行います。

●収穫作業時の留意点

- ①成熟後20日を目安に刈り取りましょう。大型雑草の「タデ類」や「アメリカセンダングサ」などは、前もって抜き取っておきましょう。
- ②茎水分が高いと、茎汁などによって汚損粒が発生します。茎水分50%以下(茎が「ポキッ」と折れる頃)を目安に刈り取りし、汚損粒の発生を抑えるようにしてください。
- ③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。
- ④グレンタンク内をチェックし、割れが多い場合は抜き胴の回転数を下げてください。
- ⑤フレコン袋には7分目程度を入れ、脱穀後は風通しのよ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	熟期後の日数		
	早 限	適 期	晩 限
リュウホウ	10～15日	15～20日	25日

●乾燥時の注意点

乾燥前の子実水分と乾燥の条件によって、「しわ粒」や「裂皮粒」などの被害粒が発生する場合がありますので、注意して乾燥を行ってください。

乾燥温度(目安)

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

