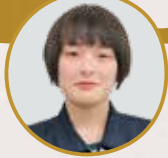




Point

適期の刈り取りと乾燥で、 良質な大豆を目指しましょう！



秋田地区営農センター 上野 未来

収穫作業の前に

明渠や排水路などの点検・補修を行い、排水対策を万全にしておきましょう。また、汚損粒の原因になる雑草は、収穫前に確実に抜き取りましょう。

収穫適期と刈り取りの留意点

良質な大豆を収穫するためには、圃場全体で莖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ましょう。

- ①1株の80～90%の莢が熟色となり、莢を手で振ったときに「カラカラ」と乾いた音がしたら成熟期となります。莖水分が高いと、莖汁などによって汚損粒が発生するため、莖がポキッと折れる頃(莖水分50%以下)に刈り取りをしましょう。
- ②収穫作業は朝露によって子実が湿っている時間帯は避け、午前10時から午後5時頃までに行いましょう。
- 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。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。



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。十分注意をして乾燥を行ってください。

●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。

●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。

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)