



# 大豆 ポイント

## 適期の収穫と乾燥で、 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。

- ① 1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の合図です。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時頃までを基本に行いましょう。
- 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。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。



#### 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)

- **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。

生産資材・農産物の盗難などに注意!

肥料・農薬や収穫した農産物などの盗難・悪用・流失を防ぐため、施錠できる屋内で適切に保管しましょう