

平成29年10月4日

# 適期収穫で高品質大豆を目指そう！

長岡農業普及指導センター  
大豆情報No. 4

代表電話 0258-38-2554  
E-mail ngt111440@pref.niigata.lg.jp

## 適期収穫の徹底により高品質大豆に仕上げよう！

- 本年の成熟期は、単作大豆で10月7日～15日頃と予想されます。
- ほ場間・ほ場内の成熟差が大きいため、成熟状態を観察し適期に収穫しましょう。
- 雑草や青立ち株は、収穫前に必ず取り除き、汚損粒の発生を防止しましょう。
- 着莢位置が低い場合は、土をかき込まないよう「刈り高」位置を調整しましょう。

エンレイ	成熟期 (目安)	収穫適期
		専用・汎用コンバイン
単作大豆	10月7日～15日	成熟期当日
麦後大豆	10月15日～20日	～15日

### 1 収穫

#### (1) 収穫期までの目安

**黄葉期** 80～90%の葉が黄化。

↓ 約10日後

**落葉期** 80%の株が葉柄も含め完全に落葉。

↓ 約5日後

**成熟期** 80～90%の莢が褐変し、振るとカラカラと音がする。



← 莢表面に線（莢内皮の割れ）が見えるようになると、カラカラと音がする。

**収穫始め** 茎・莢水分を測定し、刈遅れを防止する。

#### ○ 専用・汎用コンバインの場合

平均子実水分が22%以下、茎水分が60%以下（茎全体が褐色になった頃）を目安に収穫を開始する（※水分測定）。

#### ※ 水分測定

携帯式水分計(オガ電子製MDX-1000 センサー長3mm、径2mm先針)を用いて「茎水分60%以下」の判断を行うことができる。

(参考)

◆ しわ粒の発生の原因

例年、品質低下の大きな原因は、しわ粒の多発生である。しわ粒には「ちりめんじわ」と「亀甲じわ」があるが、亀甲じわ粒は成熟後、収穫が遅くなるほど増加する。

亀甲じわ粒を軽減するには、成熟が早いほ場から適期に収穫を開始することが重要となる。

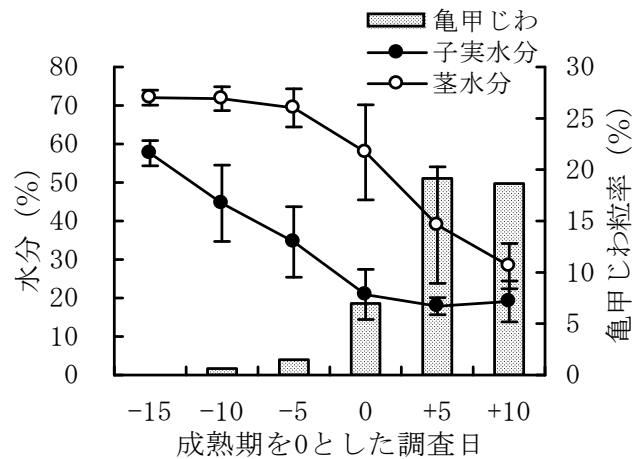


図3 植物体水分及び亀甲じわ発生の推移 (2004~2006年平均,縦棒は標準偏差)

(2) 収穫期の判定

◆ 茎水分の目安 (茎の色で判断)

	収穫まだ早い			収穫適期	
茎水分	70%	70~65%	65~60%	60~50%	50%以下
外観	茎に緑色が残る。	茎に緑色はないが全体が黄色。	茎に黄色が残り褐色を呈す。	茎に黄色はなく、全体が褐色。	茎に黒色斑が目立つようになる。

◆ コンバイン収穫時の子実水分目安 (豆の硬さで判断)

- ・ 40% : 豆が膨らんでいる → 収穫まだ早い
- ・ 20% : 豆が縮まっているが、指で摘み力を入れると変形する → 収穫まだ早い
- ・ 20%未満 : 硬く縮まっており、爪をたてると僅かに傷がつく → 収穫適期

(3) 収穫時間

必ず試し刈りを行い、汚粒程度のチェックを行う。

収穫前日の天気	収穫当日の天気	収穫時間帯
晴れ	晴れ	11時~17時頃まで5、6時間
晴れ	曇り	11時~15時頃まで3、4時間
雨	晴れ	作業が不可能な場合がある。

#### (4) 汚損粒対策

- 着莢位置が低い場合は、刈り位置を可能な限り高くし、土砂のかき込みを防止する。土砂のかき込みに気づいたら、汚粒発生を最小限にとどめるため、エンジンを止めてすぐに取り除く。
- 雑草は、青立ち株とともに汚損粒の原因になるので収穫前に必ず除去する。
- 下記の植物は、毒性雑草のため収穫前に確実に除去する。

※ ヨウシュヤマゴボウ（赤色）、イヌホオズキ（紫色）は毒性をもち、果実汁の付着した大豆は汚粒を発生させるだけでなく、農産物検査の対象外となるので収穫作業前に必ず抜き取り、ほ場外に持ち出す。



写真1 ヨウシュヤマゴボウと子実（枠内）



写真2 イヌホオズキと子実（枠内）

## 2 乾燥・調製

- 部分的に青立ち株が多発生した場合は、刈り分け・別仕分けなどの徹底により、品質を確保する。
- しわ粒を防ぐため、子実水分が20%になるまでは常温乾燥とし、20%以下になってから加温する。送風温度は気温プラス10℃以下とし、30℃以上に上げない。
- 平型乾燥機は、乾燥途中で攪拌する。