

単収 200kg 以上、2等級以上を目指して

適期収穫・適正作業でしわ粒の発生を防止！

○大豆の収穫開始のめやす（成熟期）は、黄葉期（ほ場内の80～90%の葉が黄化した時）からおおむね15日後（里のほほえみは18日後）頃です。

○格落ち要因で多い「しわ粒」は、刈り遅れによって増加します。

○適期を逃さずに刈り取れるよう、黄葉期を確認し作業計画を立てましょう。

1 作業計画と適期収穫

(1) エンレイは、9月下旬頃にほ場ごとに黄葉期を確認し、作業計画を立てる。

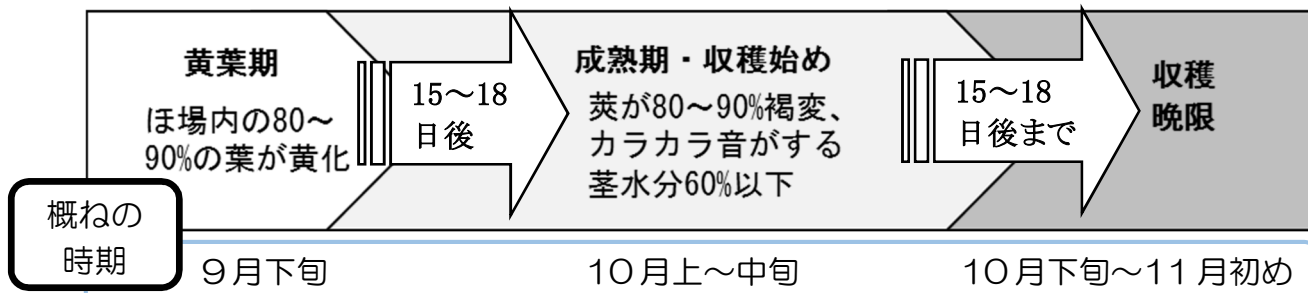


図1 黄葉期～収穫期の推移（イメージ）

※里のほほえみの黄葉期は9月下旬～10月上旬、成熟期は10月中旬～下旬頃。

(2) 成熟の早いほ場から順に、適期に収穫を行う。

ア 成熟期は、ほ場間差が大きいので、よくほ場を確認する。

（連作ほ場や生育量の小さなほ場は成熟が早まる）

イ 茎水分60%以下、子実水分22～20%になった頃をめやすに収穫を開始する。

（図2及び表1を参照）

ウ しわ粒防止のため、遅くとも**成熟期後15～18日頃までに刈り取る**。

表1 収穫作業に適した子実水分判定のめやす



| 子実水分 | 40% | 22～20% | 20%未満 |
|-------|----------|-----------------------|------------------------|
| 子実の状態 | 豆が膨らんでいる | 締まっているが、力を入れてつまむと変形する | 硬く締まっており、爪をたてると僅かに傷がつく |

図2 収穫作業に適した茎水分判定のめやす

2 収穫作業のポイント

(1) 汚粒防止のために、収穫作業前に雑草や青立ち株の抜き取りを徹底する。

特に、ヨウシュヤマゴボウ、イヌホオズキの果実汁には毒性があるため、果実汁が付着した粒が製品に混入すると、農産物検査の対象外となるので注意する。



(ヨウシュヤマゴボウ：赤色)



(イヌホオズキ：紫色)

(2) 茎水分の低下する日中(11~17時頃)に収穫作業を行う。

ア 必ず試し刈りを行い、汚粒の発生が無いことを確認してから作業する。

イ 前々日までかなりの降雨があった場合や、前日まで降雨が続いた場合は、当日が晴れていても作業が不可能な場合が多い。

(3) 青立ち株が多発生したほ場では、できる限り刈り分けを行い、莢のそのものの成熟程度から成熟期を判断し、できるだけ青立ち株の少ないほ場の収穫物と混合しない。

(4) コンバインが土をかき込んだ場合は、すぐに機械を止めて刈取り部を清掃する。

(5) 雑草、病害虫の発生程度を確認し、来年の作業に役立てる。

3 乾燥・調製作業のポイント

(1) 乾燥

急速な乾燥によるしわ粒等の発生防止のため、**加温乾燥は子実水分が20%以下**になってから行う。子実水分が20%以下になるまでは常温通風で乾燥する。また、乾燥温度は、**気温+10℃未満**とし、**30℃を超えない**ようにする。

(2) 調製

ア 粒選機は、被害粒等の混入程度に応じて流量を適正に設定して使用し、被害粒等の除去と粒度(粒大の「揃い」の程度)の向上に努める。

イ 色彩選別機を活用し、着色粒等の混入を防ぐ。

ウ 異物の混入等を防ぎ、調製作業の精度を維持するため、定期的に製品を点検する。

～ **コンバインを点検する時はエンジンを止めるなど、
農作業時の事故には十分注意しましょう!** ～