

大豆ニュース No.5

～適期収穫と乾燥調製～

令和 7年 10月 8日
巻農業普及指導センター

1 生育調査結果(調査日9月25日 ※黄化率は10月6日調査)

調査地点	主茎長 (cm)	一次分枝数 (本/m ²)	最下着莢高 (cm)	播種日	開花期	黄化率 (%)	成熟期 (予想)	
里のほほえみ								
中之口	河間	65	39.3	23.1	6月6日	7月28日	90%	10月23日頃
岩室	高畑	75	28.7	15.8	6月4日	7月23日	50%	10月26日頃
西川	真田	67	49.7	17.7	6月12日	7月26日	50%	10月26日頃
平均		69	39.2		6月7日	7月25日	63%	
エンレイ								
潟東	茨島(麦跡)	67	56.9	9.6	6月12日	8月2日	2%	10月27日頃
西川	平野	66	43.3	9.0	6月7日	7月21日	10%	10月26日頃
平均		67	50.1		6月9日	7月27日	6%	
平均(5調査地点)		68	43.6		6月8日	7月26日	40%	
平年値		62	42.9		6月8日	7月25日		10月19日

- 平年に比べて主茎長は長く、倒伏も見られます。一次分枝数は平年並です。
- 里のほほえみの葉焼病は平年に比べ少なく、各ほ場で大豆カメムシ類が確認されています。

- 開花期頃の干ばつ等の影響により、平年に比べ成熟期が遅れています。**収穫開始時期(成熟期)は、エンレイの標準播は10月20～25日頃、里のほほえみは10月23～28日頃と予想されますが、ほ場間差が大きくなっています。**
- 収穫開始の遅れが収量・品質の低下につながることから、**成熟期が早いほ場から適期を逃さず収穫し、刈り遅れずに全体の収穫を終えるようにしましょう。**

2 収穫時期のめやす

- 成熟は、倒伏、湿害・干ばつ害及び地力により差が生じるため、**成熟の早晩を把握しやすい黄葉期に黄化及び落葉状況を確認し、刈取りの順番を決めておきましょう。**
- **収穫開始のめやすは、黄葉期からエンレイで約15日後、里のほほえみで約18日後頃です。刈り遅れにより「しわ粒」や「変質粒」が増加するため、収穫は成熟期後15～18日頃までに行いましょう。**
- **青立ちや成熟ムラが著しい場合は、莢自体の成熟程度から成熟期を判断**しましょう。

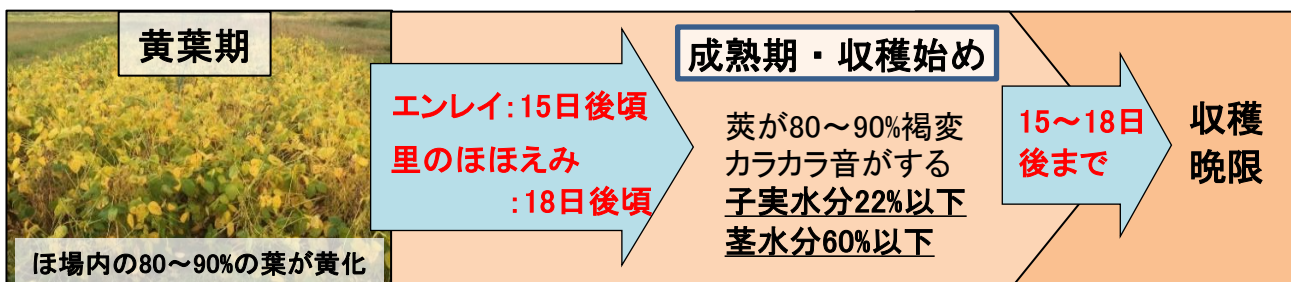
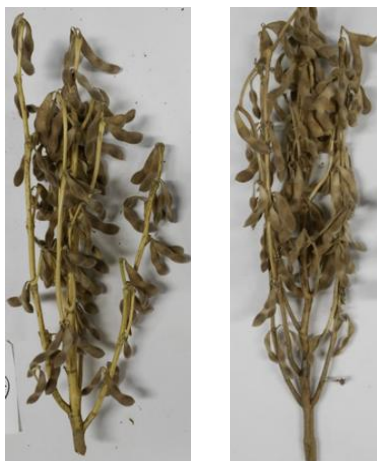


図1 成熟期のめやすと収穫適期



茎水分 72.0% 53.5%
 茎が黄色味 茎に茶褐色斑点

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、指でつまみ力を入れると変形する	硬く締まっており、爪を立てるとわずかに傷がつく

図2 成熟期の茎水分及び子実の外観上のめやす

3 収穫時刻のめやす

○ 汚粒の発生を防ぐため、下表を参考に作物水分が下がった状況で収穫しましょう。

天候条件	収穫作業時間
前日、当日とも晴天	11時から17時頃までの5～6時間程度
前日が晴れ、当日が曇り	11時からの3～4時間程度
前日まで降雨、当日が晴天 前々日までかなりの降雨	作業が不可能な場合が多い

4 汚粒対策

- 汚粒の発生原因となる雑草や青立ち株は、収穫前までに必ず抜き取り、ほ場外へ持ち出しましょう。
- 特に、ヨウシュヤマゴボウ、イヌホオズキは、収穫物に果実汁が付着すると検査対象外となるので、必ず抜き取りましょう。
- 青立ち株が多発生した圃場は、正常に成熟した圃場と刈り分けて収穫しましょう。
- 土砂を掻き込まないように刈取り高さを調整し、かき込んだ場合は機械を止めて清掃しましょう。

5 乾燥・調製

- 乾燥温度が高いとしわや皮切れが発生しやすくなります。通風温度を適切に調整し、高品質な大豆に仕上げましょう。

子実水分	乾燥のポイント
20%以上	常温乾燥（しわ粒の発生防止）
20%以下	加温乾燥（裂傷粒の発生防止） ※ 送風温度は気温+10℃以下とし、30℃を超えないようにする

攪拌機能のない乾燥機では水分ムラが発生するので、乾燥途中で攪拌しましょう。

- 大豆用粒選機や色彩選別機は流量を適切に設定して、被害粒や夾雑物の混入防止に努めましょう。

目標収量180kg/10a、3等級以上を目指し、
 一つ一つの管理対策を確実に実践しましょう！