

大豆成熟期の判断方法と収穫作業の注意点

適期収穫により、しわ粒や腐敗粒の発生を防止しましょう！

★POINT★

- ・葉の黄化や落葉状況から、大豆の莢が 80～90%褐変する成熟期を予想し、適期に収穫作業を開始できるよう準備しましょう。
- ・しわ粒、腐敗粒の発生防止のため、遅くとも成熟期から 15～18 日後までをめやすに収穫しましょう。

1 大豆の成熟期と収穫適期のめやすについて

(1) 成熟期の予測

成熟期は黄葉期（ほ場の株の 80～90%が黄化した時）から約 18 日後、落葉 5 割から約 10 日後、落葉 8 割から約 5 日後である。

(2) 成熟期

ほ場内の大豆の莢が 80～90%褐変し、粒の大部分が品種固有の色を呈し、莢を振って音のする時期。

(3) 収穫適期

成熟期となり子実水分、茎水分がめやす以下となったら速やかに収穫を始める。

※ 収穫のめやす：子実水分 22%以下（下表）、茎水分 60%以下（下図）

※ しわ粒は成熟期以降に急増するので、収穫適期となったら速やかに収穫する。

遅くとも成熟期から 15～18 日後（収穫限界）までに収穫する。

表 外観などからの子実水分のめやす（大豆栽培の手引き（改訂）より）

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、指で掴む力を入れると変形する。	硬く締まっており、爪をたてると僅かに傷がつく。

※ 莢の表面に爪痕状の凹みが見られれば子実水分はほぼ 20%未満。



茎水分 72.4%

葉が緑色

72.0%

茎が黄色味

70.1%

茎が茶色味

68.8%

茎に茶褐色斑点

53.5%

50.3%

茎や分枝に
黒褐色斑点

図 里のほほえみの茎水分と外観（大豆栽培の手引き（改訂）より）

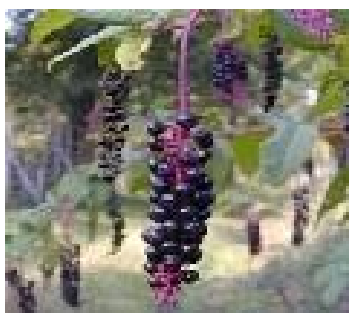
2 収穫作業の注意点

(1) 排水溝の手直し

暗きょが開いており、明きょが崩れていないか確認する。崩れている箇所は手直しを実施し地表水を迅速に排出する。

(2) 雑草や青立ち株の抜き取りの徹底

- ・汚損粒防止のため収穫までにクサネムやタデ、青立ち株の抜き取りを徹底する。
- ・ヨウシュヤマゴボウ（赤紫色）、イヌホオズキ（紫色）は毒性をもち、果実汁が付着した大豆は農産物検査の対象外となるので、収穫までに除去を徹底する。



ヨウシュヤマゴボウ



イヌホオズキ

(2) 刈り分けの実施

- ・ほ場内の生育差が大きい場合は、可能な限り刈り分けを行う。
- ・刈り分けができない場合は、ほ場全体の概ね9割以上が収穫適期に達したら、青立ち株を抜いて収穫する。

(3) コンバイン収穫の留意点

- ・収穫は最初に試し刈りを行い、汚損粒の発生がないか確認する。
- ・刈取部は土をかき込まない高さに設定する。土をかき込んだ場合は、すぐにエンジンを停止して土を排出する。
- ・降雨の翌日や午前11時より前は茎水分が高く汚損粒が発生しやすくなるので、収穫作業は下記を目安に実施する。

収穫日付近の天候条件	収穫適時
前日、収穫日ともに晴れ	11時から17時まで収穫できる
前日は晴れだが、収穫日は曇り	11時から14～15時頃まで収穫できる
前日は雨で、収穫日は晴れ	茎水分が高く、収穫は不可能な場合が多い
前々日は強い雨で、収穫日まで晴れ	

(4) 乾燥時のしわ粒発生防止

- ・乾燥は子実水分が20%以下になるまでは「送風のみ」で行い、その後は「加温乾燥」とし、送風温度は気温+10℃未満（30℃を超えない）とする。

3 次年度大豆作に向けて

- ・大豆ほ場の団地化を図る。
- ・長期の連作は雑草や病害虫の発生増加につながるため避ける。
- ・排水不良地では、春先のほ場の乾きを促進するため、秋のうちに周囲明きょやサブソイラ、弾丸暗きょの施工を行うなど排水対策を実施する。