

大豆ニュース No.5

～適期収穫と乾燥調製～

令和 8年 10月 6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2日調査)

調査地点		主茎長 (cm)	一次分枝数 (本/㎡)	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	62	40.0	6月11日	7月28日	50%	10月24日頃
岩室	高畑	71	38.9	6月2日	7月26日	70%	10月21日頃
西川	真田	62	37.9	6月11日	7月26日	60%	10月23日頃
平均		65	38.9	6月8日	7月26日	60%	
エンレイ							
鴻東	茨島(麦跡)	73	44.0	6月16日	7月30日	5%	10月24日頃
西川	西汰上	54	36.5	6月5日	7月23日	70%	10月18日頃
平均		64	40.3	6月10日	7月26日	38%	
平均(5調査地点)		64	39.5	6月9日	7月26日	51%	
平年値		62	42.9	6月8日	7月25日		10月19日

注) 平年値はH29～R7の調査区平均

- 主茎長は平年並で、目立った倒伏は見られません。一次分枝数は平年並～やや少ない状況です。
- 里のほほえみの葉焼病は平年並の発生で、大豆のカメムシ類は平年より少ない見込みです。

- 10月以降、葉の黄化が進み、収穫開始時期（成熟期）は平年並の見込みです。
- 成熟期は、エンレイの標準播で10月16～21日頃、里のほほえみや麦跡大豆で10月20～26日頃と予想されますが、ほ場によりばらつきが見られます。
- 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。

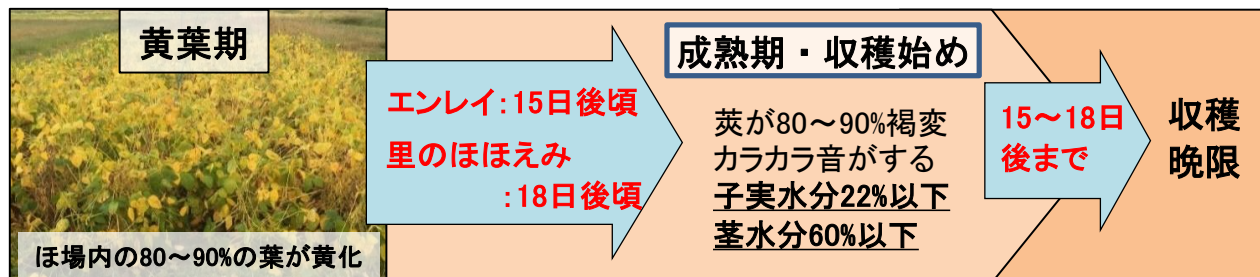


図1 成熟期のめやすと収穫適期



茎水分 72.0%

茎が黄色味



53.5%

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ほ場は、正常に成熟したほ場と分けて収穫しましょう。
- 土砂をかき込まないよう刈取り高さを畝の頂上から10cm程度に調整し、かき込んだ場合は必ず機械のエンジン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！