

単収 200kg 以上、2等級以上を目指して

適期収穫・適正作業で品質低下を防止！

○大豆の成熟期（収穫開始のめやす）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日後です。

○適期を逃さずに刈り取れるよう作業計画を立てましょう。
格落ち要因で多い「しわ粒」は、刈り遅れると増加します。

1 作業計画と適期収穫

(1) 黄葉期頃に、ほ場単位で収穫の順番を決め、作業計画を立てる。

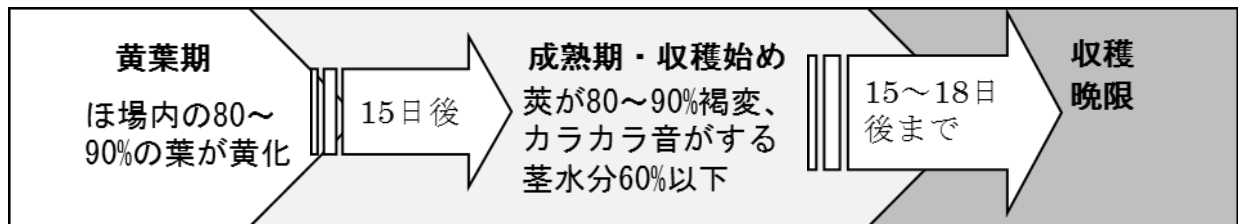


図1 黄葉期～収穫期の推移（イメージ）

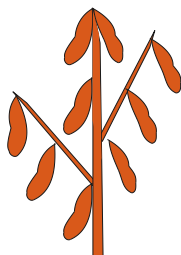
(2) 成熟の早いほ場から順に、適期に収穫を行う。

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 20%程度以下になった頃をめやすに収穫を開始する。

ウ 遅くとも成熟期後 15～18 日頃までに刈り取る（しわ粒の増加防止）。



茎水分 60～50%

茎に黄色は無く、
全体が褐色である。

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%	20%	20%以下
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

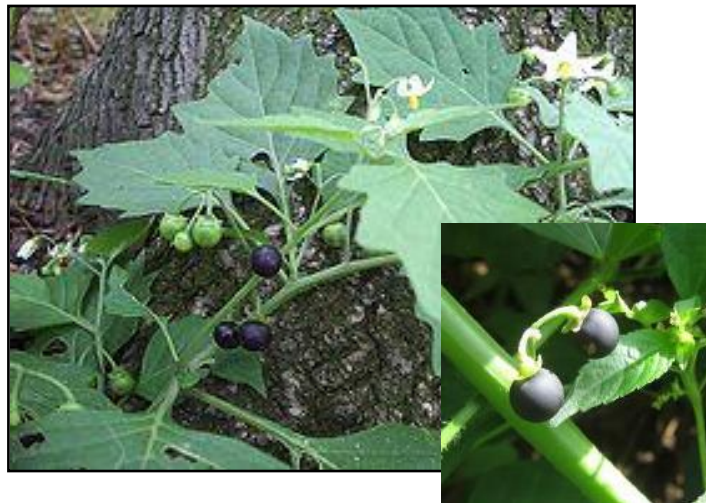
(1) 収穫作業前に雑草や青立ち株の抜き取りを徹底する。

特に、ヨウシュヤマゴボウ、イヌホオズキは果実汁に毒性があり、それが付着した粒が混入すると、食用として流通しないよう、農産物検査の対象外となるので注意する。

※安全のため、必ずエンジンを止めて作業を行う！



(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を行う。

イ ①前々日までにかかなりの降雨があった場合や、②前日まで降雨が続いた場合は、当日の作業が不可能な場合が多いので、適正な収穫作業ができるよう留意する。

(3) 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。

3 乾燥・調製作業のポイント

(1) 乾燥

加温乾燥は子実水分が20%以下になってから行い、それまでは常温通風で乾燥する(しわ粒の発生防止)。乾燥温度は気温+10℃未満とし、30℃を超えないようにする(裂傷粒の発生防止)。平型静置式乾燥機では、乾燥途中で攪拌して水分むらを防ぐ。

(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。

～ コンバインの点検時にはエンジンを止めるなど、
農作業時の事故に注意しましょう！ ～