

単収240kg以上、2等級比率50%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、刈り遅れると急増するので気をつけましょう。

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。

(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%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）。

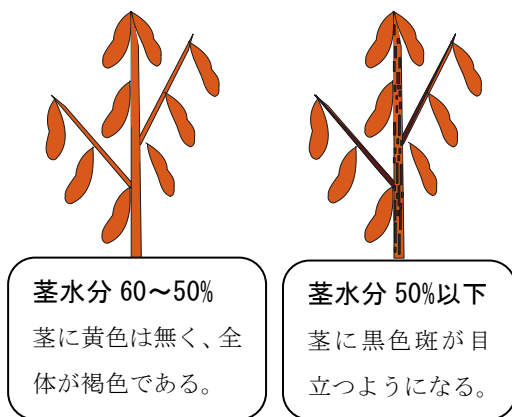


図1 収穫作業に適した茎水分判定のめやす

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

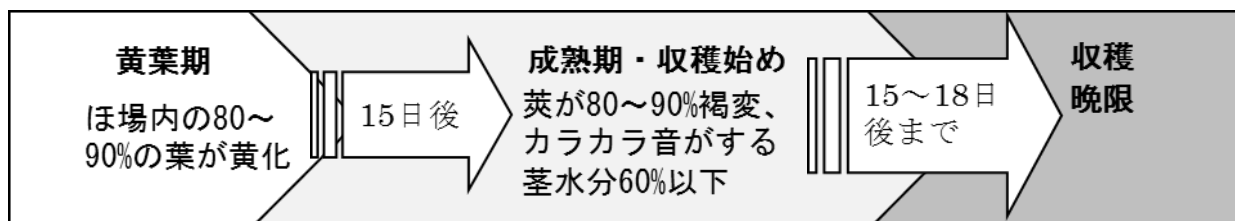


図2 黄葉期～収穫期の推移（イメージ）

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。

(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。

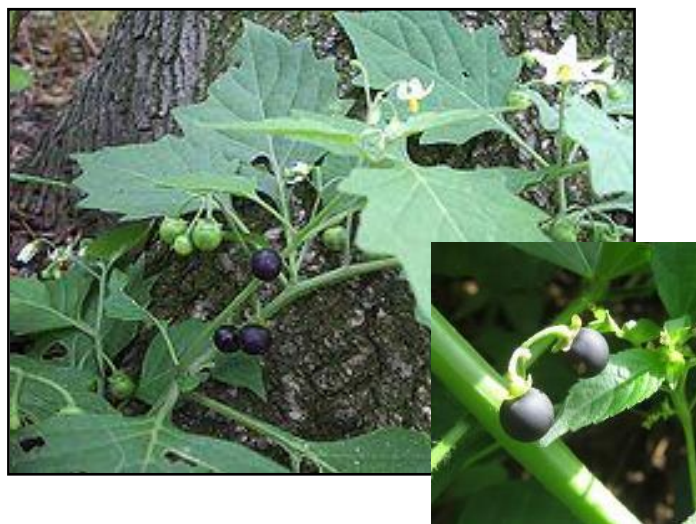
イ ①前々日までにかなりの降雨があった場合や、②前日まで降雨が続いた場合は、当日の作業が不可能な場合が多いので、適正な収穫作業ができるよう留意する。

(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。

※安全のため、必ずエンジンを止めて行う！



(ヨウシュヤマゴボウ：赤色)



(イヌホオズキ：紫色)

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℃以下とし、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！～