

# ほ場毎に登熟のばらつきあり！ 黄葉期に成熟期を確認！

長岡農業普及指導センター  
大豆情報 No. 4

○登熟期間が高温だったため、葉の黄化が緩慢となっています。また、登熟はほ場間差が大きくばらついているため、黄化率・落葉株率から成熟期を判断しましょう。



## エンレイの黄化率・落葉株率から見た成熟期前日数のめやす

※里のほほえみは表の日数から2～3日程度遅れる

黄化率（1株内で黄色になった葉の割合）

落葉株率（ほ場内で葉柄も含め、落葉した株の比率）

黄化率 (%)	成熟期前日数
10	22
30	20
50	18
70	16

落葉株率 (%)	成熟期前日数
20	11
40	9
60	7
80	5

葉の損傷や早期落葉で黄葉期を判断できない場合は、莢や茎の熟色、子実水分から成熟の進みを確認しましょう。

○収穫の際は、必ず莢の状況を確認して適期に収穫しましょう。

○大豆の収穫開始のめやす（成熟期）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（里のほほえみは18日後）頃です。

○刈遅れは、しわ粒の発生を助長させます。登熟のばらつきを考慮し、適期に収穫できるよう作業計画を立てましょう。

## 1 収穫前

### (1) ほ場内の雑草や青立ち株の抜き取り

雑草または水分の高い茎から出た汁が子実に付着することで、汚粒が発生する。そのため、収穫前に雑草や青立ち株を抜き取って汚粒の発生を防止する

ヨウシュヤマゴボウ(赤色)とイヌホオズキ(紫色)は毒性をもち、果実汁の付着した大豆は汚粒となるだけでなく農産物検査の対象外となるので、収穫作業前に必ず抜き取る。



ヨウシュヤマゴボウ



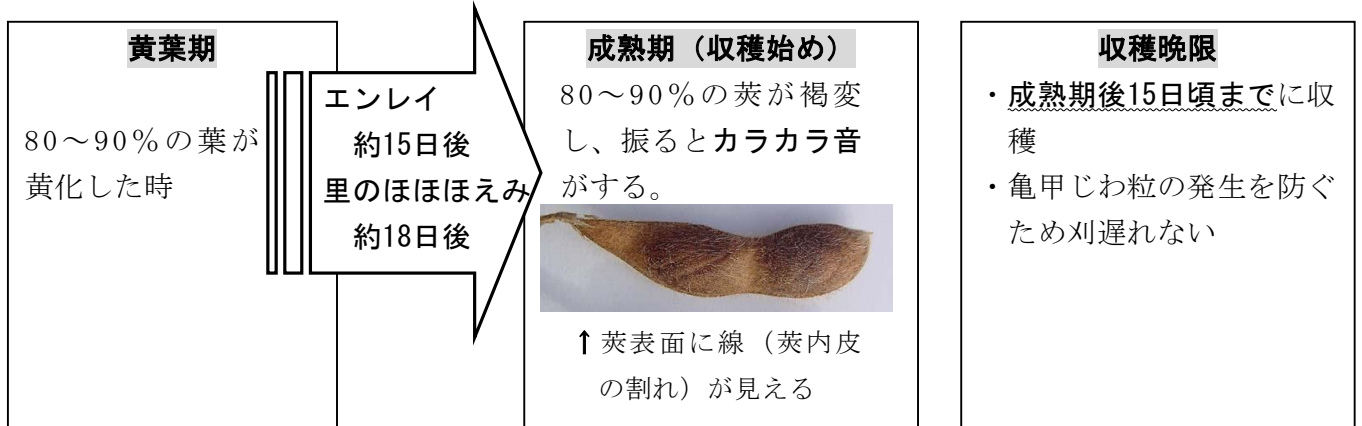
イヌホオズキ

## (2) ほ場観察による作業計画

ほ場毎に成熟期のばらつきが大きいので、大豆の登熟状況を把握し、収穫適期を迎えたほ場から収穫できるように作業計画を立て、収穫作業体制を整える。

## 2 適期収穫

### (1) 収穫期の判定



### (2) 茎水分、子実水分による収穫期の判定

◆ 茎水分のめやす（茎の色で判断）

	収穫まだ早い			収穫適期	
茎水分	70%	70～65%	65～60%	60～50%	50%以下
外観	茎に緑色が残る	茎全体が黄色	茎が褐色を呈し、一部に黄色が残る	茎全体が褐色	茎に黒色斑が目立つようになる

◆ 子実水分のめやす（豆の硬さで判断）

	収穫にはまだ早い	収穫開始	収穫適期
子実水分（%）	40	20	20未満
子実の状態	豆が膨らんでいる	締まっているが、指で掴み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

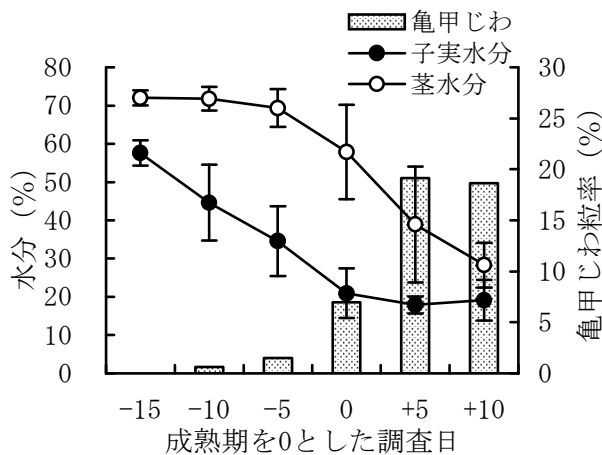


図 植物体水分及び亀甲じわ発生の推移 (2004~2006年平均,縦棒は標準偏差)

例年、品質低下の大きな要因は、しわ粒の発生である。

**成熟後、収穫が遅くなると亀甲じわ粒が増加する。**亀甲じわ粒の発生を軽減するには、成熟が早いほ場から適期に収穫を開始することが重要となる。

### (3) 天候に合わせた収穫時刻

汚粒の程度は、日中の子実水分の増減に伴って変化し、当日や前日までの気象条件に左右される。

汚粒の発生しやすい時刻を避け、必ず試し刈りを行い、汚粒が発生しないことを確認する。

収穫前日の天気	収穫当日の天気	収穫時間帯
晴れ	晴れ	11時~17時頃
晴れ	曇り	11時~15時頃
雨	晴れ	作業が不可能な場合がある

※前々日にかなりの降雨があった場合は作物水分が高く、作業が不可能な場合がある。

### (4) 土砂かきこみ防止対策

**刈り取りの高さに注意し、土砂のかき込みを防止する。**土砂のかき込みに気づいたら、汚粒発生を最小限にとどめるため、エンジンを止めてすぐに土砂を取り除く。

## 3 乾燥

- しわ粒を防ぐため、子実水分が20%になるまでは常温乾燥とし、20%以下になってから加温する。送風温度は気温プラス10℃未満とし、30℃を超えないようにする。
- 平型乾燥機を使用する場合は、乾燥途中で攪拌する。

秋の農作業安全特別運動実施中 『声かけて 声かけられて 防ぐ事故！』