

単収 220kg 以上、2 等級以上を目指して 適期収穫・適正作業で収量・品質を確保！

○主茎長が短いと、着莢位置が低くなり、土をかき込みやすくなります。

雑草などの混入や土のかき込みによる「汚損粒」を防ぐため、収穫前に雑草や青立株の抜き取りを徹底するとともに、刈り取り高さを 10cm 程度としましょう！

○刈り遅れによる「しわ粒」の増加を防ぐため、葉の黄化状況を確認して作業計画を立て、適期に収穫しましょう！

1 収穫前の作業

- (1) 汚損粒の発生を防止するため、雑草や青立株を除去する。
- (2) 雑草のうち、特にヨウシュヤマゴボウ、イヌホオズキは毒性をもち、果実汁の付着した大豆は農産物検査の対象外となるため、必ず抜き取る。

表 1 汚損粒の原因となる雑草

雑草名	汚損の原因となる部分
ヨウシュヤマゴボウ※	成熟した紫色の実
イヌホオズキ※	成熟した紫色の実
イヌタデ	花卉
アカザ	赤紫色の葉、つぼみ
アメリカセンダングサ	赤色の茎

※果実汁の付着で農産物検査対象外

ヨウシュヤマゴボウ



イヌホオズキ



イヌタデ



アカザ

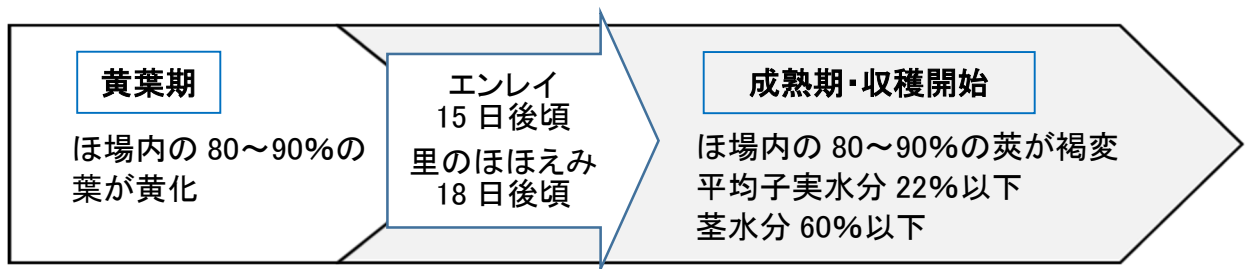


アメリカセンダングサ



2 適期収穫のめやす

- (1) ほ場ごとに葉の黄化状況を確認し、作業計画を立てる。
- (2) 平均子実水分 22% 以下、茎水分 60% 以下を目安に直ちに収穫を開始する。

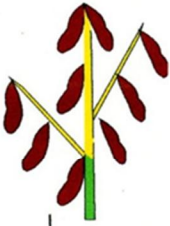
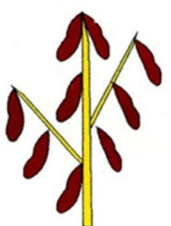


◆子実水分の目安

40%：豆が膨らんでいる。→収穫まだ早い

22～20%：締まっているが、指で力を入れると変形する。→収穫適期

20%未満：硬く締まっており、爪をたてると僅かに傷がつく。→収穫ロスが徐々に増加

◇茎水分の目安（茎の色で判断）					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。	茎に緑色はないが全体が黄色。	茎に黄色が残り褐色を呈す。	茎に黄色はなく、全体が褐色。	茎に黒色斑が目立つようになる。

3 高品質に仕上げるためのポイント

（1）しわ粒の発生防止対策

- ア 刈り遅れると亀甲じわの発生が多くなるため、適期収穫に努める。
- イ 加温乾燥は子実水分が20%以下になってから行い、それまでは常温乾燥とする。また、乾燥温度は気温プラス10℃未満とし、30℃を超えないようにする。
- ウ 平型静置式乾燥機では、乾燥途中でかく拌して水分むらを防ぐ。

（2）汚損粒の発生防止対策（コンバイン収穫）

- ア 収穫時の刈り取り高さは畝頂上から10cm程度とし、土のかき込みを防ぐ。
- イ 倒伏ほ場では、倒れている大豆を引き起こすために、コンバインのリールを前方の低い位置にする。
- ウ 午前11時以前や降雨の翌日は茎水分が高く、汚損粒が発生しやすくなるため、表2の収穫時間をめやすに収穫する。

表2 天候に合わせた収穫時間のめやす

収穫前日の天気	収穫当日の天気	収穫時間
晴れ	晴れ	11時頃から最長6時間程度
晴れ	曇り	11時頃から3～4時間程度
雨	晴れ	作業不可能な場合が多い

（3）適正な調製

- 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（粒の大きさの「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。