

大豆栽培管理情報 (第5号)

平成27年9月28日
アルプス農協管内農業技術者協議会

1 成熟期の目安 ～落葉期から約6日後頃～

◇生育ステージの推移 (6月始め播種の場合)

黄葉期	～	落葉期	～	成熟期
9/25頃	～	10/2頃	～	10/8頃
← 約 13日間 →				

刈遅れに注意！

刈遅れると立毛中の裂莢や収穫時のロス及びしわ粒等の被害粒が増加し、品質が著しく低下します。遅れずに刈り取りましょう。

黄葉期から成熟期まで約13日間かかり、落葉期から約6日後頃が、成熟期となります。なお、管内大豆の登熟状況は、ほ場間差が大きいので、ほ場の生育ステージを確認し、事前にしっかり作業計画を立てて刈り取りましょう。

2 収穫前の準備

- (1) 汚損粒発生防止のため、事前に雑草や青立株は抜き取っておきましょう。
- (2) 帰化アサガオ類やイヌホオズキ類等は、種子を残さないよう、刈り取った株は放置せず、ほ場外で適切に処分しましょう。また、種子が機械に付着して広がらないよう発生ほ場の刈取作業を最後にまわしましょう。



帰化アサガオ

3 収穫開始時期 ～遅れず適期に収穫！～

子実水分は20%程度までは1日当たり3～5%程度低下していきますが、子実水分が20%未満になると急激に乾燥し、しわ粒や腐敗粒などの被害粒が増加し始めます。

収穫は、ほ場の殆どどの莢が褐色になった頃を目安に開始しましょう。

【莢色の進み方】

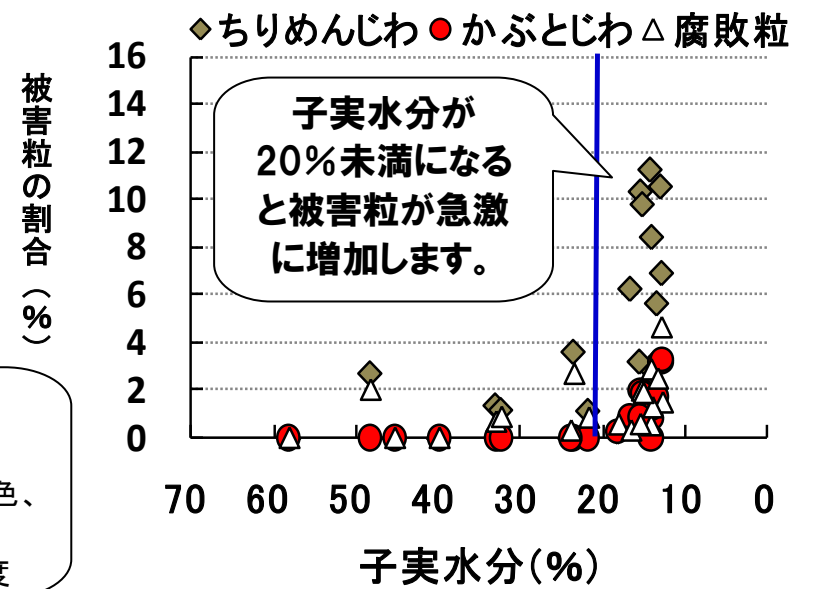


図 子実水分と外観品質との関係

4 収穫時の留意点 ～STOP! 汚損粒～

- (1) 収穫時刻は日中(午前10時～午後4時)とし、脱穀部や排出部のつまりを防止しましょう。また、コンバイン刈取り高さは地際から10cm程度とし、土や石が混入しないようにしましょう。
- (2) 作業速度は人がゆっくり歩く速さ(0.5m/秒)程度で行い、収穫時のロスを少なくしましょう。

5 乾燥調製 ～共同乾燥調製施設の活用を～

急激な乾燥はしわ粒や皮切れ粒の発生原因となるので、『気温+5℃以内』の送風温度で、平均毎時乾減率は0.3%/hr以下で実施しましょう。

粒径や品質の揃った大豆に仕上げるため、大豆の共同乾燥調製施設を活用しましょう。

6 収穫後のほ場管理

大豆収穫後の豆殻や茎は早めにすき込みましょう。

- 大豆の栽培履歴簿は全て記入し、各営農センターへ必ず提出して下さい。
- 計画的な受入れを行うため、共乾施設を利用する場合は収穫前にお問い合わせ下さい。
立山大豆乾燥調製施設 463-6048、滑川大豆乾燥調製施設 471-2403