

大豆情報

(第4号)

令和8年10月2日
あおば農業協同組合
各地区農業技術者協議会

大豆の収穫期が近づいています。収穫が遅れると「しわ粒」や「腐敗粒」が発生し品質が低下します。速やかに収穫ができるよう準備を進め、適期に収穫しましょう。

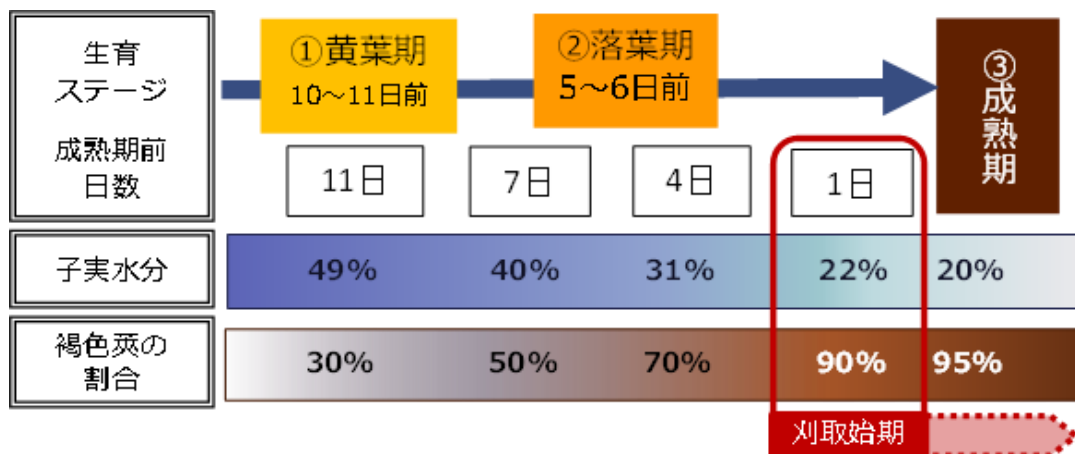
1. 収穫準備

◆汚損粒の発生や異物混入を防止するため、早めに青立ち株や大型雑草（イヌホオズキ、帰化アサガオ類等）を抜取り、ほ場外で処分しましょう。

2. 収穫開始の目安

- ◆「えんれいのそら」は90%以上の莢が褐色になった頃が収穫開始時期です。「シュウレイ」と「オオツル」はほとんどの莢が褐色となり、日中に莢をはじいて、音がする頃が目安です。
- ◆ほ場ごとに成熟の進み方が異なるため、褐色莢の割合を確認し、計画的に作業しましょう。
- ◆緑～黄色の茎が残っていても、落葉し莢が褐色となったら収穫してください。

【えんれいのそらの収穫時期の目安】



- ①黄葉期
着生葉のほとんどが黄
化した日
- ②落葉期
全体の約40～50%
の株が全落葉した日
- ③成熟期
全株数の90%の莢の
大部分が褐色に変色し
た日

【莢色の進み方】



3. 収穫作業

- ◆収穫は10時～16時を目安とし、莢が乾いていることを確認してから行いましょう。
- ◆汚損を防ぐため、刈取り高さは地際から10cm程度とし、土が入らないようにしましょう。
- ◆作業速度は、0.5m/秒（1.8km/時）程度で行い、青立ち株が多い等、茎水分が高い状態で収穫する場合は、作業をゆっくり丁寧に行いましょう。
また、大豆が倒伏している場合は向い刈りしましょう。
- ◆難防除雑草が多発し、完全に抜き取ることが困難なほ場の収穫は最後に行い、作業後は機械を洗浄しましょう。



4. 乾燥作業

- ◆急激な乾燥は、しわ粒や皮切れ粒等の発生要因となります。送風温度は「気温＋5℃以内」、乾燥速度は「乾減率0.3%/時以下」とし、子実水分14.0%程度に仕上げましょう。

栽培履歴・GAPチェックシートは収穫3日前までに必ずご提出下さい。