

令和3年産

大豆情報(成熟期編)

令和3年10月22日

宮城県石巻農業改良普及センター

Tel : 0225-95-7612 Fax : 0225-95-2999

<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/et-sgsin-n/>



本年の大豆の収穫期が近づいています。高品質な大豆生産に向け以下のポイントに注意して作業を進めましょう！

今後の管理

◆ 排水対策

- ◎ 大雨が予想される場合には、排水溝や明きよの点検・整備をするとともに、地表排水の効果高めるために、枕地の畦を切って溝を作り、排水溝につなげましょう。

◆ 雑草、青立ち株の抜き取り

- ◎ タデ類やシロザ、アメリカセンダングサ、イヌホオズキ等の雑草及び青立ち株は、汚粒の発生原因となります。今年は雑草の発生が多い傾向にあるため、収穫前にほ場を確認し、抜き取りましょう。
- ◎ 大豆落葉終期～収穫14日前まで(適用雑草:一年生雑草)は「つり下げノズル」や「万能散布バー」を利用したラウンドアップマックスロード(非選択性除草剤)による雑草茎葉散布(大豆の茎葉・莢に直接かけないように散布する方法)が可能ですが、大型雑草は茎や果実の水分が低下しにくく、汚粒の原因となる場合があるので、手取り除草を行いましょ

莢先熟(青立ち)について

- ◎ 莢が成熟しても、落葉しなかったり、茎が緑色のままの株を「莢先熟」、または「青立ち」と呼びます。莢先熟といっても正確には、莢は正常な時期に成熟しますが、茎の老化(水分低下)が遅れており、莢と茎の熟し方のバランスが崩れている状態を指します。
- ◎ 莢先熟の種類と対策



【タイプ①(典型的)】

葉:黄化しない 茎:緑色
莢数:著しく少ない

茎水分は低下しないので、
収穫前に抜き取る。

【タイプ②】

葉:落葉 茎:緑色
莢数:普通～多い

茎水分の低下が見込まれる
ので、可能な限り茎水分の
低下を待って収穫する。

◆ 収穫

- ◎ コンバインによる収穫適期は成熟期後10～20日頃ですが、天候やほ場全体の様子を考慮して収穫時期を判断しましょう(下図)。
- ◎ 早刈りは、損傷粒や汚粒の増加、刈遅れは割れ豆やしわ粒、裂莢、紫斑粒の増加の要因となります。
- ◎ 土の掻き込みは汚粒の発生につながります。今年是最下着莢高が低いほ場が散見されるため、刈高に注意して刈り取りましょう。

コンバイン収穫時のチェック項目

- 子実水分 : 15～18%
- 莖水分 : 50%以下
- 前日及び当日の降雨なし
- 収穫時間 : 午前11時～午後4時
- 刈高 : 約10cm

図 収穫時期の判定方法

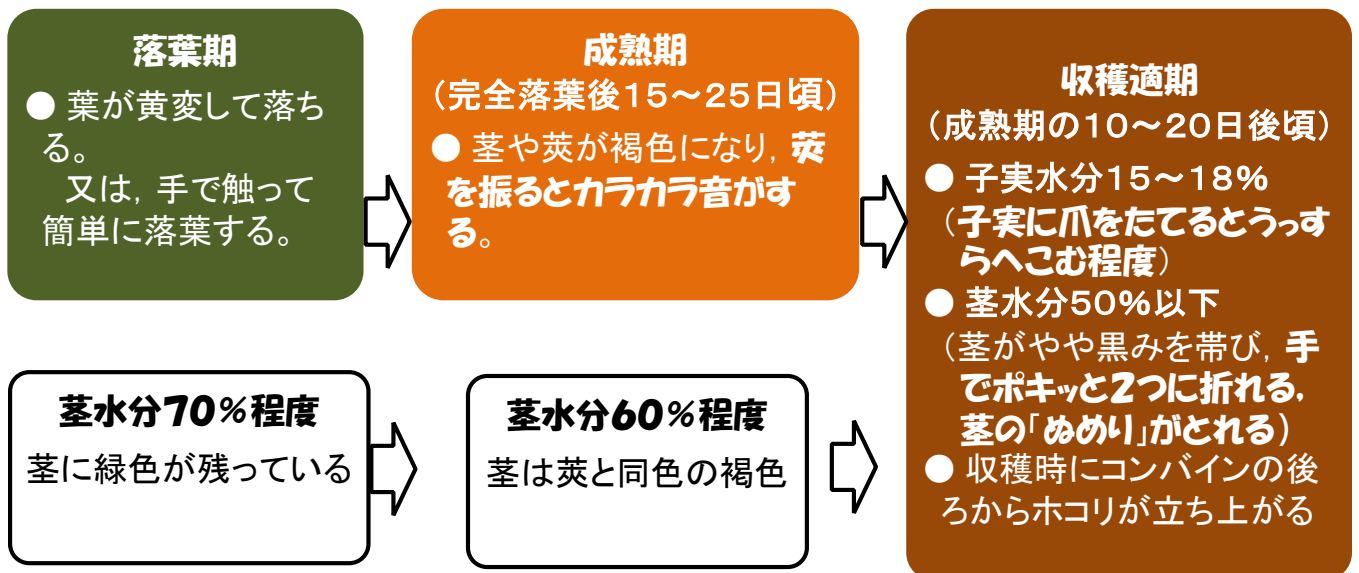


写真 各生育ステージの様子



黄葉期



成熟期



収穫適期

子実水分や莖の水分、土の掻き込み、朝露、雑草に注意して、
損傷粒や汚粒の発生を防止しましょう！

◆ 乾 燥

◎ 大豆の乾燥は、初期水分、乾燥速度、乾燥温度等によって、裂皮粒やしわ粒が生じ、品質低下の要因となる可能性があります。温度管理に注意しましょう。

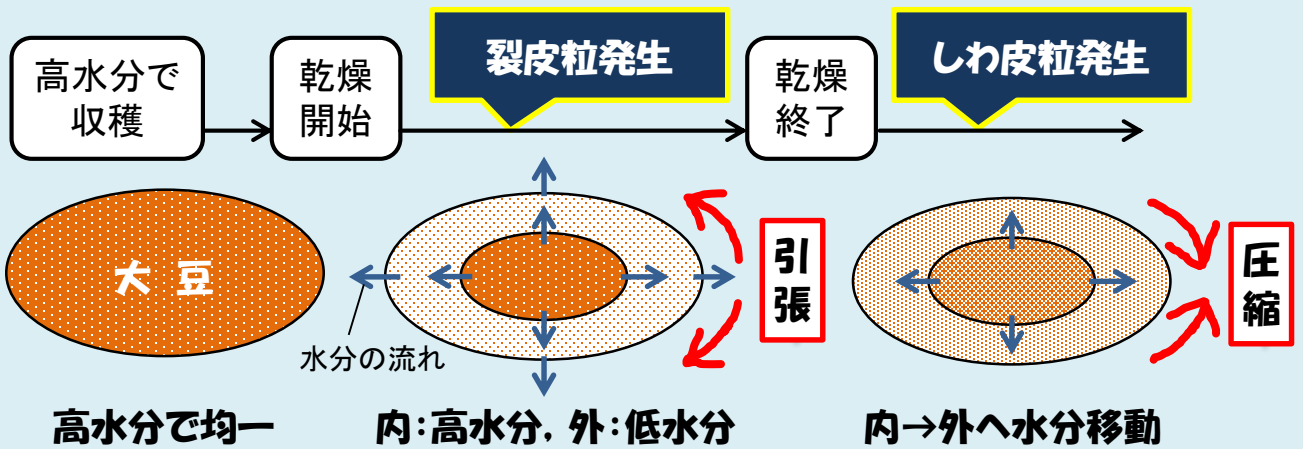
火力乾燥のポイント

乾 燥 温 度

- 子実水分16%以下 : 30℃以下
- 子実水分16~18% : 常温または外気温+5℃以内

- ① 乾燥開始時の子実水分は、できる限り18%以下にする。
- ② 子実水分が高い場合は、すぐに熱風を当てるのではなく、蒸れないようにゆっくり常温で通風し、子実水分が18%以下になってから温度をかける。
- ③ 循環式乾燥機の場合、乾燥速度は毎時0.35%以下と、ゆっくりとした速度で行う。
- ④ 加温は、常温又は外気温+5℃以内を目安とし、乾燥温度と穀粒温度の差を15℃以上にしない。
- ⑤ 仕上げ水分は15%以下にする(具体的には、各営農センターからの指示に従う)。

(参考) 大豆乾燥における被害粒発生のしくみ



1か月予報 (10/23~11/22)

仙台管区气象台 10月21日発表

平年と同様に晴れの日が多いでしょう。

○1か月の気温、降水量、日照時間の各階級の確率(%)

○週別気温経過の各階級の確率(%)

【気 温】 10 30 60

1週目 10 20 70

【降 水 量】 30 40 30

2週目 10 20 70

【日照時間】 30 40 30

3~4週目 20 40 40

■ 低い(少ない) ■ 平年並 ■ 高い(多い)

■ 低い ■ 平年並 ■ 高い