

大豆特報

令和7年9月29日
黒東地域農業技術者協議会

本年産大豆の黄色化状況はやや遅れ気味ですが、気温の低下と共に平年並みの成熟期が見込まれます。

ほ場や品種ごとの成熟状況を確認し、刈り遅れのないように計画的に収穫作業を行いましょう。

1. 収穫前の準備

- ・ 収穫前に大きな雑草や青立ち株を抜き取り、汚損粒の発生を防止しましょう。
- ・ ほ場間差が大きいので、落葉状況や莢色を確認して、成熟の早いほ場から収穫を始めましょう。

【落葉状況による予想】ほ場の40～50%の株が全落葉してから1週間後
【子実水分や莢色による刈取始期の目安】

えんれいのそら	<u>全体の莢の9割以上</u> が褐色になり、 子実水分は <u>22%以下</u>
シュウレイ、オオツル	<u>ほとんどの莢</u> が褐色になり、 子実水分は <u>20%以下</u>

- ・ 子実や莢の水分が高いと、汚損粒や破碎粒、脱穀選別ロスが増加し、刈遅れは、しわ粒や腐敗粒が増加するとともに、子実の光沢が低下します。

※各支店に水分計が備えてありますので、ご活用下さい。

2. 収 穫

- ・ 収穫作業は、莢や茎が乾いた時間帯（午前10時～午後4時頃）に行いましょう。
- ・ コンバインの刈取り高さは地際から10cm程度とし、土の混入による汚損粒の発生を防止しましょう。

3. 乾燥・調製・選別

- ・ 急激な乾燥は、しわ粒や皮切れ粒の発生原因となるので、通風乾燥するか、加温する場合は「気温＋5℃以内」の送風温度で乾燥しましょう（毎時乾減率は0.3%以下とする）。
- ・ 仕上げ水分は14%とし、選別は適正な流量で行い、被害粒や異物（雑草種子等）を取り除きましょう。

難防除雑草が増加しています！

- 難防除雑草は、ほ場周辺で早期発見、早期防除し、ほ場への侵入防止が重要です。種子寿命が長く、土の中で何年も生き残るため、水田に戻しても死滅しません。
- ほ場に侵入した場合は、収穫前に抜き取り、ほ場外で適切に処分しましょう。

【帰化アサガオ類】

つる性で、大豆に絡みつき、倒伏の原因、機械作業の妨げとなる



マルバルコウ

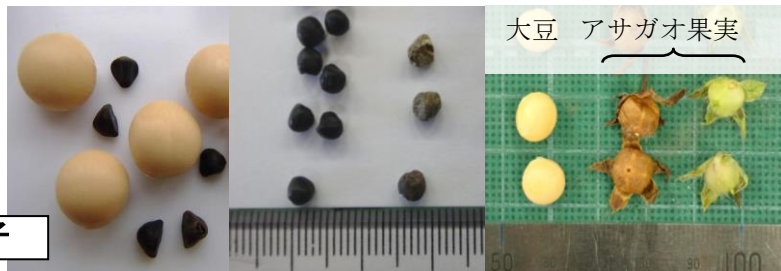


マルバアメリカアサガオ



マメアサガオ

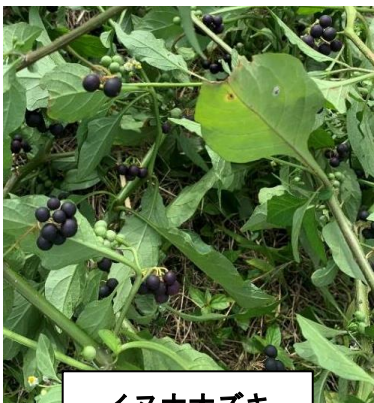
アサガオ類が発生していたほ場の収穫物は、他のほ場と区分して調製を行いましょう。また、適正流量を厳守し、大豆に混ざらないように確実に除去しましょう。



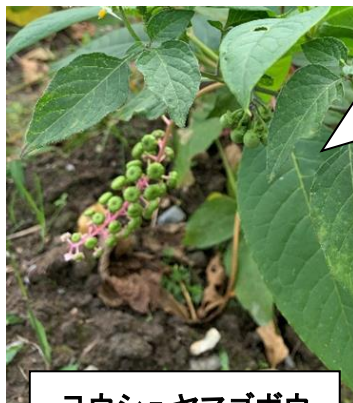
大豆とアサガオ種子

【イヌホオズキ類、その他】

汚損の要因となる



イヌホオズキ



ヨウシュヤマゴボウ

イヌホオズキ、ヨウシュヤマゴボウには毒性があるため、
他県では、果汁が付着して汚損した大豆子実が食用として流通できなかった事例があります。

イヌホオズキ等の果実は、収穫時の汚損により、外観品質を低下させるほか、毒性成分を有しています。刈取前に確実に抜き取りましょう。

また、難防除雑草の拡散を防ぐため、発生ほ場の収穫後は、コンバインの足回りなどの清掃を徹底しましょう。