



水分をよく確認し、適期収穫に努めましょう！

1 適切な収穫

収量と品質を向上させるには、適期を逃さず収穫することが重要です。

【収穫時期の目安】 茎や莢が変色し、軽く振るとカラカラ音を立てる時期

収穫が早すぎると……茎汁等による汚粒や破砕粒が発生しやすい。

収穫が遅れると……自然裂莢による収穫ロスや割粒が増える。

《収穫時の注意点》 10m程度試し刈りを行い品質をチェック！

・コンバイン収穫前に青立株や大型の雑草を除去	汚損粒発生防止
・茎水分40%以下になってから収穫	
・晴天の場合、茎や莢の表面が乾いている10～17時頃に収穫 ※ 前日晴れ当日曇りの場合は、11時頃から3～4時間程度収穫	
・刈り高さは10cm以上、刈り残しが出ない程度に高刈り	
・子実水分18%以下になってから収穫	破砕粒発生防止

〔収穫時水分の目安〕

部位	水分	大豆の状態
茎	70%	緑色が残る
	60%	莢と同じ褐色
	40%	ほとんどの茎が黒変開始し、手で折ると軽くポキと折れる
子実	20%	噛むと音がせずに割れる
	18%	爪を立てると少し跡が残る
	15%	噛むとパリッと割れる



降雨が続きそうな場合は、早めの収穫を！

◇ 雨と晴天が交互に続くと「亀甲じわ」が発生するので、刈り遅れに注意。

◇ 収穫後一時貯留する場合、湿度の高い場所には置かず、すみやかに乾燥させましょう。

2 適切な乾燥・調整

(1) 乾燥時のポイント ～出荷時の子実水分 13%を目安に乾燥～

ア 循環型乾燥機を使用する場合

静置式乾燥機より皮切れや破砕などの被害粒が発生しやすいので、以下について注意する。

- ・ 循環搬送時の機械的損傷を防ぐため、搬送速度を下げる。穀温が 25℃以下で推移するように、通風温度は 30℃以下とする。
- ・ 損傷を低減するため、循環の回数をできるだけ少なくする。また、仕上げ水分が過度に乾燥しないよう注意する。
- ・ 水分が 18%以上の高水分大豆を乾燥する場合、急激な乾燥によるしわや皮切れを防ぐため、加温せずに通風乾燥とする。また、循環頻度を極力下げる。

イ 静置型乾燥機を利用する場合

- ・ 通風乾燥又は 30℃以下の温度で行い、乾燥むらを防ぐため時々攪拌する。
- ・ 急激な乾燥はしわ粒発生の原因となるので注意する。

(2) 選別のポイント

- ◇ 粗大な夾雑物を含む場合は、ふるい等で除去する。
- ◇ 大豆選別機・選粒機を用いて被害粒や割粒等を除去し、大粒・中粒・小粒に選別する。特にべと病に罹病した粒は中粒以下になる割合が多いので調製は丁寧に行う。
- ◇ 着色粒や腐敗粒、フタスジヒメハムシによる黒斑粒は特に注意して選別する。
- ◇ しわ粒が多かったり、過乾燥の状態では選別調整すると機械的衝撃による剥皮粒が発生しやすいので注意する。



写真 フタスジヒメハムシによる莢の食害痕と黒斑粒