

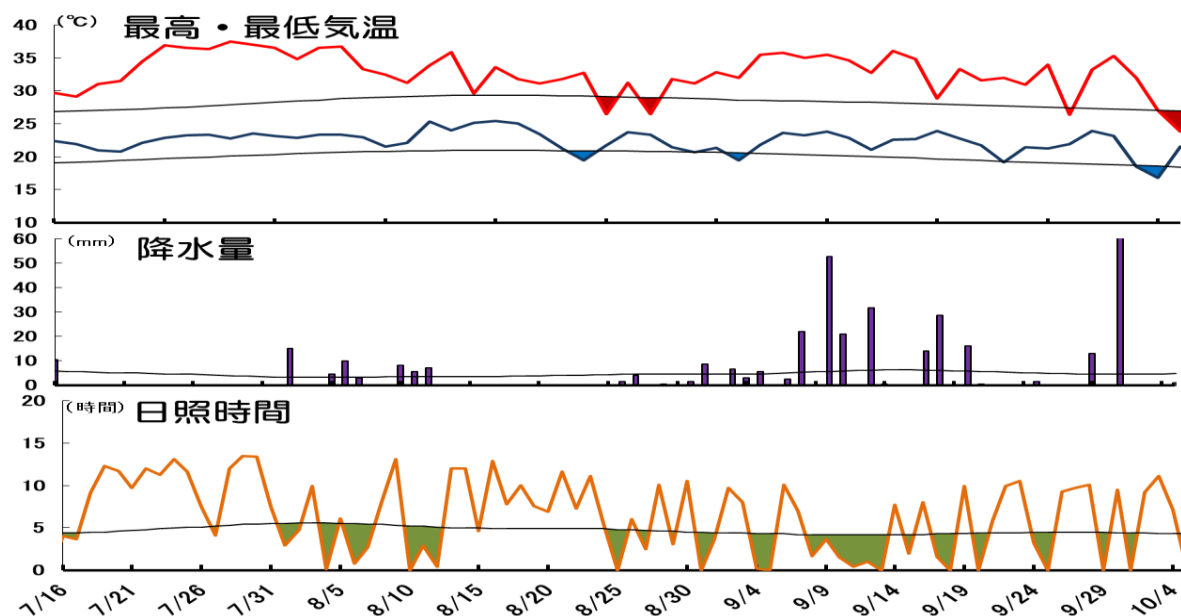
大豆栽培技術情報

令和7年 一第2号—

令和7年10月9日発行
宮城県登米農業改良普及センター
TEL: 0220-22-6127



1. 7月16日～10月5日の気象（アメダス米山）



- ・気温は、期間中は概ね高温で推移し、平年より最高気温は3.8℃、平均気温は2.5℃高くなりましたが、10月に入り平年を下回る日も発現しています。
- ・降水量は、7月17日～8月1日、8月13日～8月25日までは0mmで、その後も8月末まで少雨傾向が続きました。9月は断続的に降雨があり、50mm以上の雨が観測された日も出ています。
- ・日照時間は、期間中の前半は平年を上回り、後半は平年を下回る日がやや多くなりました。

2. 管内の大豆の状況

表1 生育調査結果（9月1日現在）

		播種期	主茎長 (cm)	主茎節数 (節/本)	分枝数 (本/本)	栽植密度 (本/㎡)	開花期
タチナガハ (登米町)	本年	6/22	63.8	13.8	3.7	9.9	8月8日
	前年値	6/15	77.2	14.8	3.8	9.2	8月5日
	平年値	6/16	69.2	14.5	3.6	13.0	8月5日
ミヤギシロメ (中田町)	本年	6/18	99.2	14.8	1.5	14.7	8月10日
	前年値	6/17	88.7	15.5	3.7	14.4	8月9日
	平年値	6/16	61.9	15.1	2.8	13.0	8月10日

※平年値は、過去5か年の平均値

- ・タチナガハは播種がやや遅かったこともあり、主茎長、主茎節数、分枝数とも前年をやや下回り、主茎長、主茎節数は平年と比較してもやや下回っています。
- ・ミヤギシロメでは、茎長は前年及び平年を上回り、分枝数は前年及び平年を下回るなど蔓化傾向が見られます。
- ・10月に入り、タチナガハ、ミヤギシロメともに葉の黄化が見られています。両品種とも、落葉期は10月下旬頃と見られ、完全落葉から15～25日後が成熟期、成熟期から10日後～がコンバイン刈取開始時期の目安ですが、刈取時期の最終的な判断は、茎水分を見て行うことになります。

- 管内全体では、7～8月にかけての少雨で発芽や生育不良、それに伴う蒔き直しが発生し、大豆全体の3～4割の面積で蒔き直しを行った地域もありました。病害虫では、ハダニによる葉の褐変や、ガの幼虫による葉の食害が目立つほ場があります。高温、少雨の影響が心配されましたが、莢付きは良好なほ場が多くなっています。

3. これからの栽培管理

(1) 収穫準備

- 茎水分が高い、または果実がついている雑草（タデ類、アメリカセンダングサ、イヌホオズキ）、青立ちしている大豆株は汚粒の原因となるため、収穫前に抜き取りしましょう。



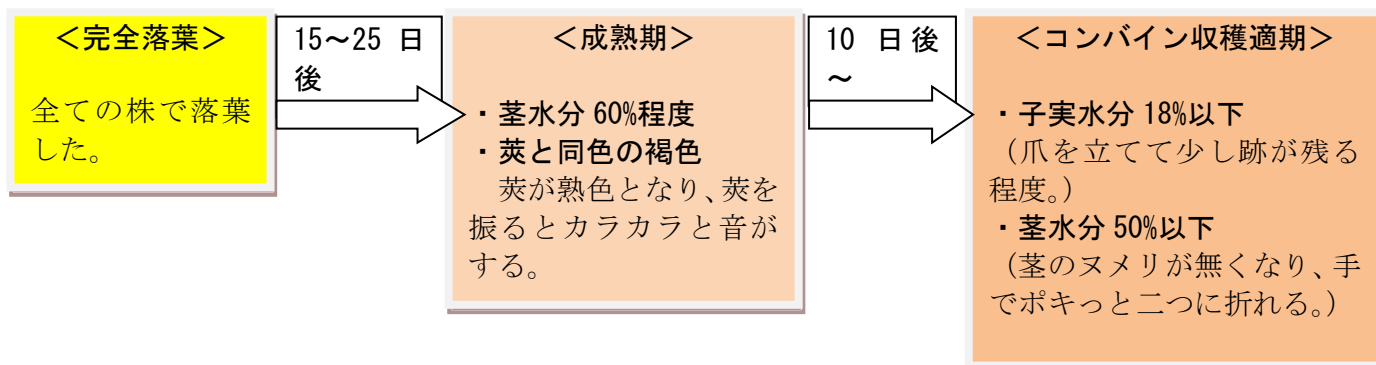
イヌホオズキ



青立ち株

(2) 適期収穫…穀粒損失・損傷、汚粒の発生による収量・品質低下を防ぎましょう

- 適期収穫の判定は、穀粒・茎水分がポイント。
- 穀粒水分が高いと「つぶれ粒」が、低いと「裂傷や碎粒」などの損傷粒が多くなります。収穫時の穀粒水分（15～18%）を確認しましょう（爪で傷をつけてみるなど。表2参照）。
- 茎水分が高いと、茎汁等によって汚粒の原因になります。



◇茎水分の目安（茎の色で判断）

茎水分	70%	70～65%	65～60%	刈取開始	60～50%	50%以下
外観	茎に緑色が残る。	茎に緑色はないが全体が黄色。	茎に黄色が残り褐色を呈す。		茎に黄色はなく、全体が褐色。	茎に黒色斑が目立つようになる。

表－２ 大豆子実水分と目安（爪でキズを付けた場合、平12）

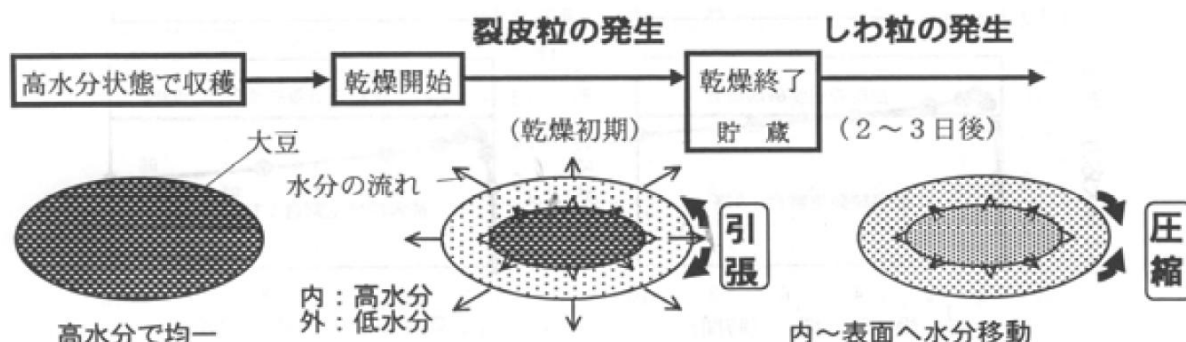
子実水分%	横（腹側）	縦（へそ側）	噛むと	その他
23.0	キズは深い		割れない	しっとり、弾力有り
20.5	キズは深い	切れる	しっとりくずれる	弾力有り
19.0	少し（1mm）	やや深い	カスッと割れる	しっとりしている
16.5	少し	やや深い	カスッと割れる	比較的硬い
15.5	わずか	少し（1mm）	カスッと割れる	
14.5	極微	少し	カリッと割れる	水気ない
12.0	付かない	少	パリッと割れる	
11.0	付かない	微	皮がとれ割れる	
10.0	付かない	付かない	割れない	

＊収穫当日の注意点＊

- ・前日及び当日に降雨がない日を選ぶ。
- ・収穫は露のある時間帯を避け、10～16 時ごろに収穫する。
- ・土を巻き込まないように、刈高は 10cm 程度に調整する。
- ・アレチウリ、オオオナモミ、帰化アサガオ類等難防除雑草の発生ほ場、ダイズシストセンチュウ、土壌伝染性病害の発生ほ場は、伝播のリスクを避けるため最後に刈り取ることとし、ほ場移動時には作業機の洗浄を行って、汚染土壌を除去する。

（３）乾燥…高品質な大豆に調製しましょう

- ・大豆は粒が大きく、米のように殻がついていないため、子実表面は水分が下がりやすく、子実中心部から表面には水分が移動しにくい特徴があります。
- そのため、急激な乾燥はしわ粒、裂皮粒の発生を招きます。



＊乾燥時の注意点＊

- ・子実水分 18%以上の場合は、常温で通風し水分 18%以下になってから温度をかける。
- ・子実水分 18%以下の場合の乾燥温度は30度以下とする。
- ・乾燥後の子実水分は13%程度に仕上げる。
- ・循環式乾燥機の場合、過度のローテーションは剥皮粒、割れ粒を増加させるので、1日1回ゆっくり確実に行うようにする。

○コンバインを点検する時は必ずエンジンを停止しましょう。
○農作業時の事故には十分注意しましょう！
慣れた作業でも慎重に！