

令和7産 美里地区の大豆情報

第5号 令和7年10月24日

宮城県美里農業改良普及センター

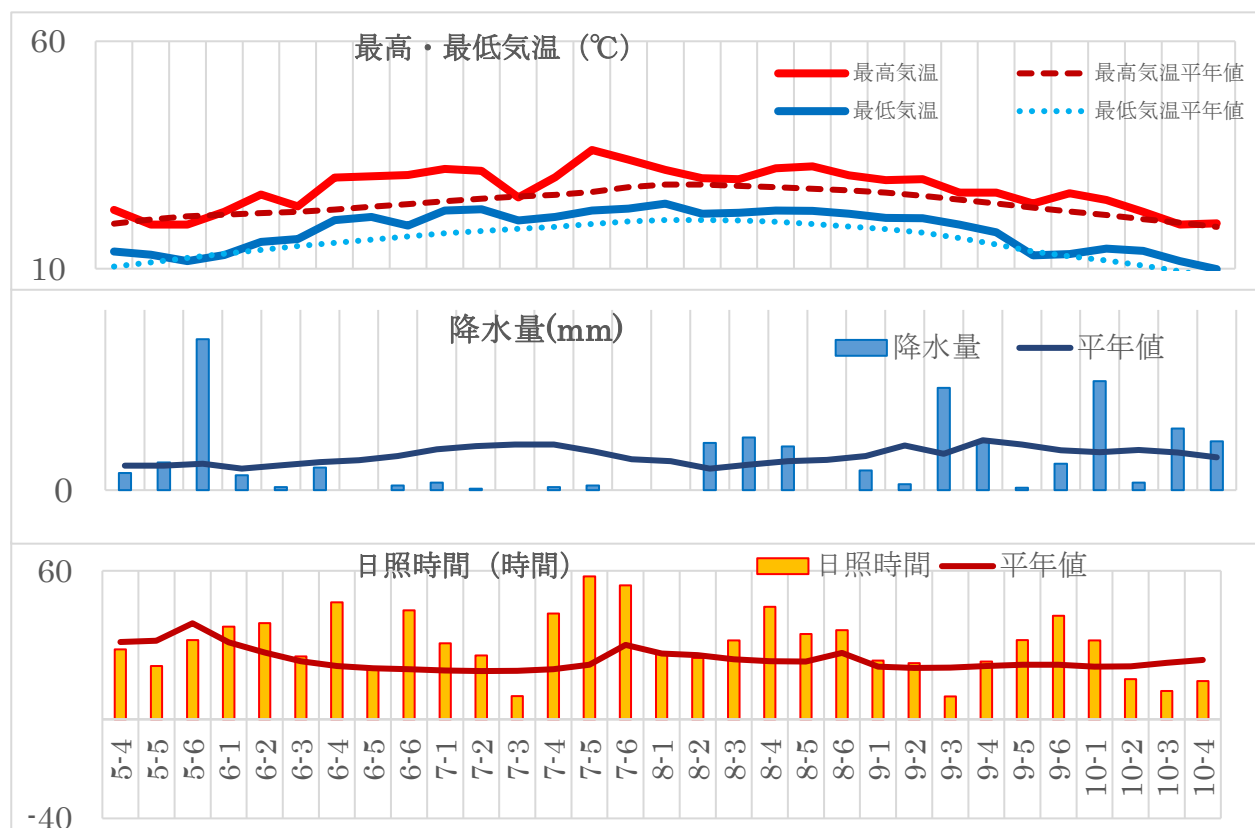
TEL:0229-32-3115

FAX:0229-32-2225

<https://www.pref.miyagi.jp/site/misato-index/>



1 気象経過 (鹿島台アメダスより)



気温は6月中旬以降8月上旬までかなりの高温が続きました。その後、8月中旬以降10月初めまで気温はやや高めに推移しました。降水量は6月から8月までは記録的な少雨となりました。8月中旬以降はまとまった降雨もあり、平年を上回る時期もみられました。

2 生育状況

管内のタチナガハ、すずみのりは落葉期を迎え、成熟期に入ってきています。ミヤギシロメも落葉期に入りつつあります。本年は夏季の高温乾燥により、やや生育ステージが早まっている模様です。

3 今後の管理

(1) 湿害対策 大雨に備えてほ場の排水対策を確認 ～事前の対策が大切～

まもなく収穫期を迎えることとなりますが、収穫作業がスムーズに進むよう雨が降る前に湿害対策をしっかりととりましょう。

- ① 明渠が排水路に繋がっていることを確認する。
- ② 枕地の畦を切り排水路に繋いでおく。

(2) 雑草と青立ち株の抜き取り ～確実に実施しましょう～

雑草及び青立ち株は、汚粒の発生原因となります。収穫前にほ場を確認し、抜き取りましょう。

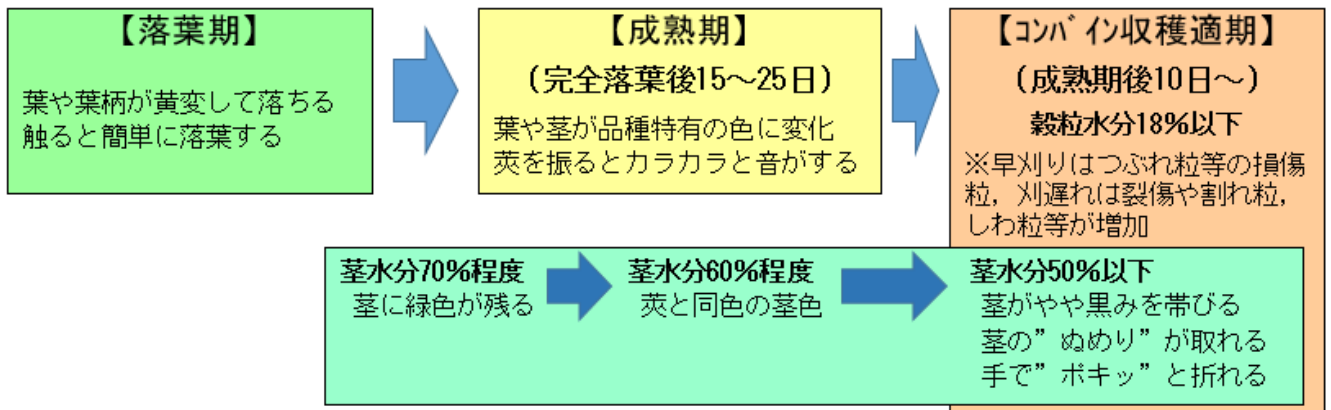
○雑草を抜取る際はほ場ごとに草種を確認し、次年度の対策に役立てましょう。

(3) 収穫作業 ～コンバイン・乾燥機など機械の点検・清掃は早めに～

収穫適期は成熟期後10～20日頃となります。天候やほ場全体の様子を考慮し収穫時期を判断しましょう。

- ① 早刈りは損傷粒や汚粒の増加、また、刈遅れは割れ豆やしわ粒、裂莢による作業ロスに繋がります。収穫適期の作業を心がけましょう。

収穫適期の判断（みやぎの大豆・麦類栽培技術指導指針より）

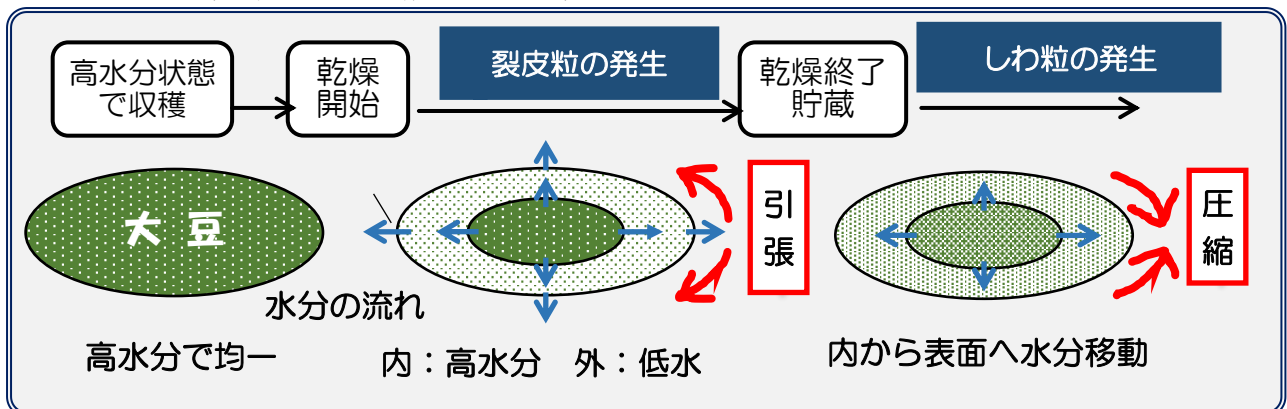


(5) 乾燥作業

乾燥は、初期水分、乾燥速度や温度によって、裂皮粒やしわ粒が生じ、品質低下の要因になる可能性があります。子実水分に留意しましょう。

- ① 送風温度を 30℃以下にする（子実の平均水分が 18%を超えるロットはさらに送風温度を落として乾燥する）。
- ② 送風温度は晴天時には常温乾燥（無加温）とし、雨天や夜間時は常温+5℃程度を目安とする。
- ③ 循環式乾燥機の場合、乾燥速度は緩やかに（毎時 0.35%以下）設定する。

大豆乾燥における被害粒発生機構（みやぎの大豆・麦類栽培技術指導指針より）



～農作業安全確認運動実施中～

令和7年9月1日から11月30日まで
徹底しよう！農業機械の転落・転倒対策