

令和7年産

大豆情報(Vol.3)

令和7年10月28日

宮城県石巻農業改良普及センター

Tel : 0225-95-7612

Fax : 0225-95-2999



技術情報はこちらのQRコードからもご覧いただけます！

◎今後の栽培管理のポイント

排水対策、雑草・青立ち株の抜き取り、適期刈取りと損傷粒や汚粒の発生を防止、適切な乾燥調製

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、地表排水の効果を高めるために、枕地のうねを切って溝を作り、排水溝につなげましょう。

◆雑草、青立ち株の抜き取り

- ◎ 雑草及び青立ち株は、汚粒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。

◆紫斑病対策

適期刈取り、早期乾燥！

- ◎ 刈り遅れは紫斑粒の増加につながります。

刈り取ったらすみやかに乾燥を開始しましょう。子実水分を早く下げて菌糸の伸長を防ぐことが大切です。

- ◎ 成熟期前後の降水量が多く、気温が高くなると、子実水分が上がり、子実に到達できる菌糸が増加します。また、高水分では刈取りが遅れるため発病期間が長くなります（発病適温は20℃前後）。排水しやすいほ場づくりが大切です。

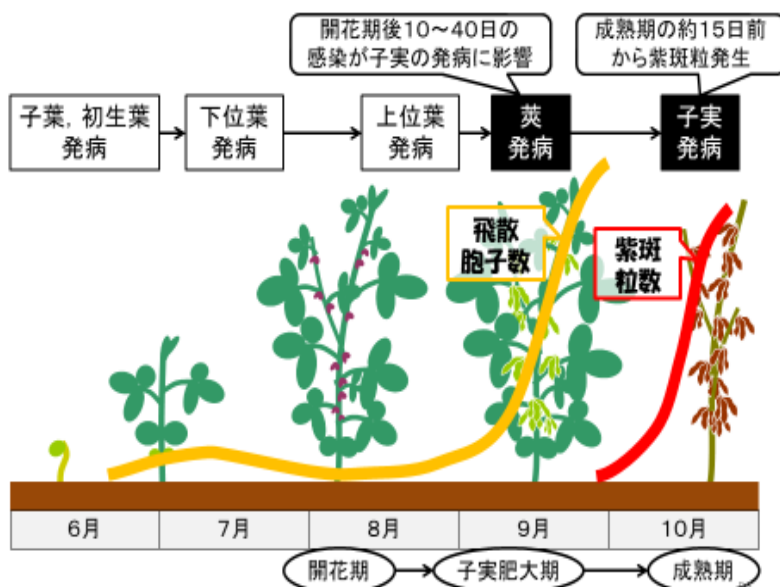


図1（参考）紫斑病の発病過程



◆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。

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。

- ◎ 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るので注意しましょう。

- ◎ 汚粒の原因となる土のかきこみ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%
- ☐ 茎水分 : 50%以下
- ☐ 前日及び当日の降雨なし
- ☐ 収穫時間 : 11時～16時
- ☐ 刈高 : 約10cm

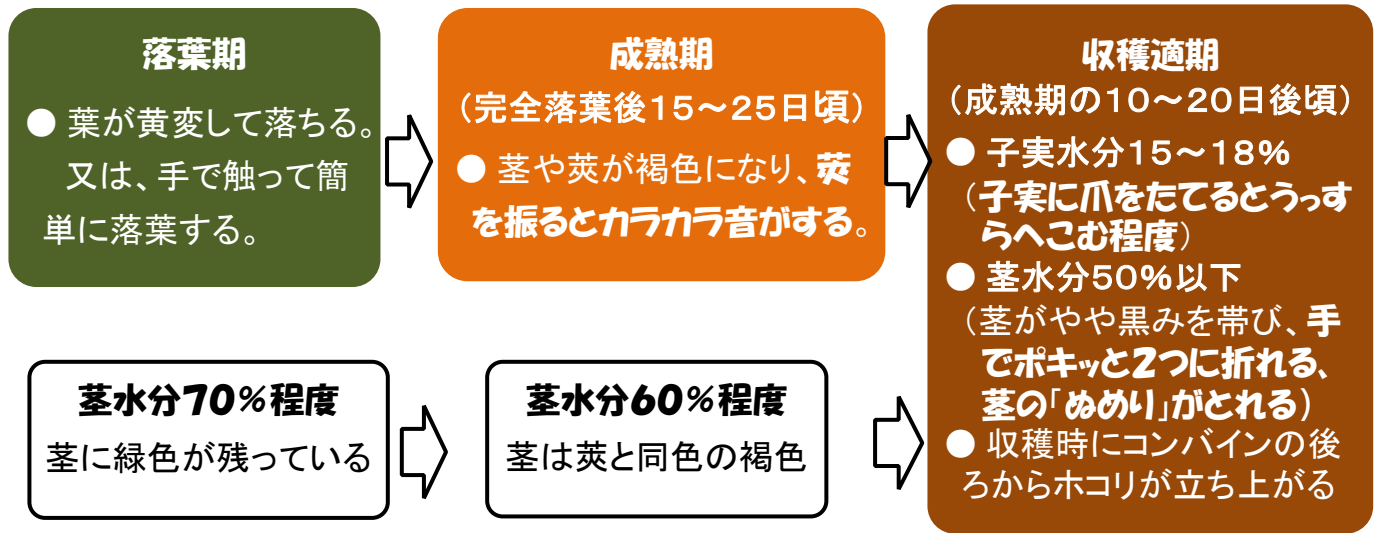


図2 収穫時の判定方法

◆ 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)。

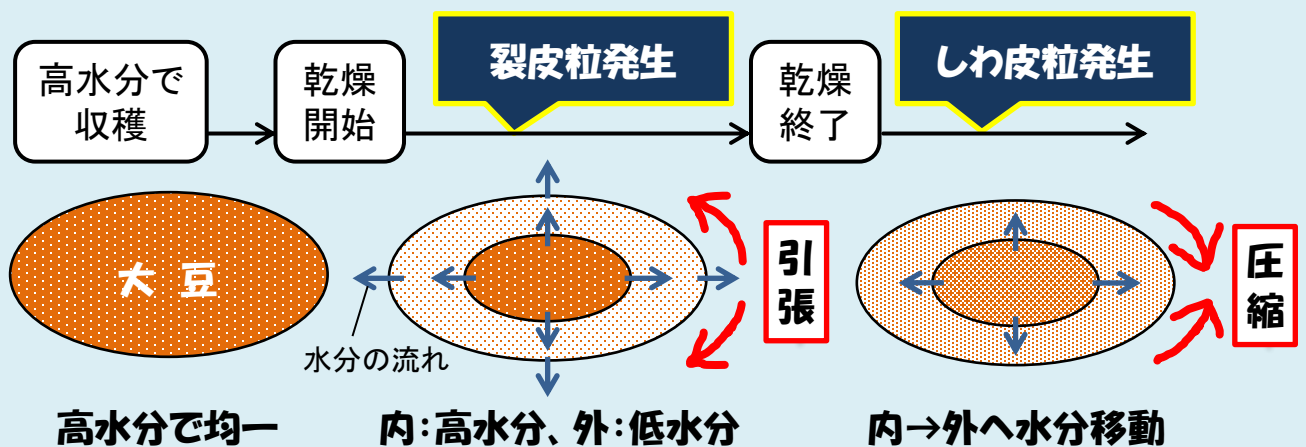


図3 大豆乾燥における被害粒発生のしくみ