

平成30年度 大豆作情報 第3号

平成30年10月29日

宮城県亙理農業改良普及センター
NOSA I 宮城亙理名取支所

電話：0223(34)1141 FAX：0223(34)1143
電話：0223(34)5031 FAX：0223(34)5032

1 収穫準備

○雑草・青立ち株の抜き取り

- ◆ タデ類, シロザ, アメリカセンダングサ, イヌホオズキ等の雑草や, 青立ち株は汚粒の原因となるため, 収穫前に抜き取りましょう。
- ◆ 近年, オオオナモミ, アレチウリ, 帰化アサガオ等の難防除雑草の発生が増えています。見慣れない雑草を見かけたら, すぐに抜き取り, 蔓延しないように徹底的に防除しましょう。

青立ち(莢先熟)について

- ◆ 莢が成熟しても落葉しなかったり, 茎が緑色のままの株を『青立ち』や『莢先熟』と呼びます。『莢先熟』と言いますが, 正確には莢は正常な時期に熟すものの, 茎の老化(水分低下)が遅れ, 莢と茎の熟し方のバランスが崩れている状態を指します。



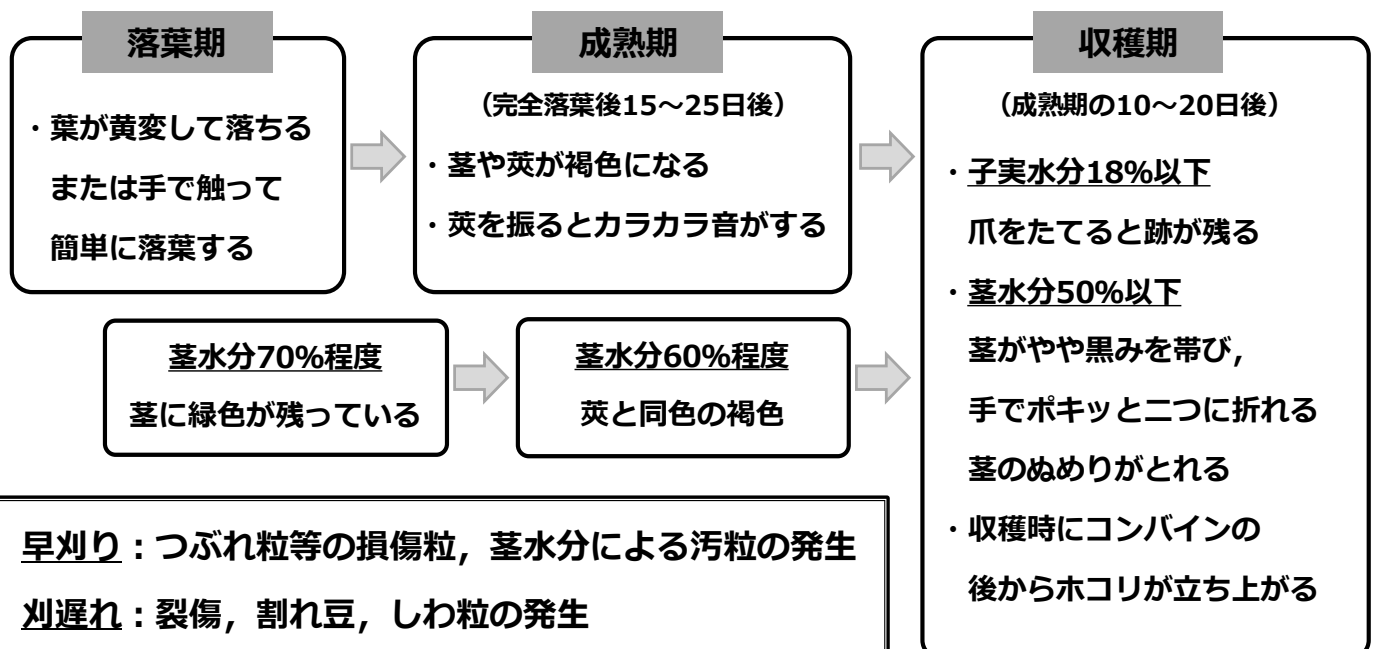
青立ち(莢先熟)株

(「みやぎの麦類・大豆栽培技術指導指針」より引用)

2 収穫

○収穫適期

- ◆ 下図を目安に, 刈り取り時期を判断しましょう。



○収穫時の注意点

- 前日および当日に降雨がない
- 収穫時間: 11~16時(霧のある時間を避ける)
- 子実水分: 15~18%, 茎水分: 50%
- 刈取高: 約 10cm 以上(土のかき込み防止のため)

3 乾燥

- ◆ 大豆の乾燥では、子実水分や乾燥温度等の条件により、被害粒が生じる場合があります。子実水分の確認と温度管理に注意しましょう。

○乾燥時の注意点

- ほ場によって子実水分のバラつきが大きい場合があるため、こまめに水分測定を行う。
- 子実水分 18%を超える場合: 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: 乾燥温度 30℃以下で乾燥する

- ◆ 大豆は他の穀類と比較して「殻がついていない」「粒が大きい」という特徴があり、乾燥時には「大豆表面から外気中に水分が移動しやすい」「大豆の内部では中心部の水分が表面に移動しにくい」という性質を示します。そのため乾燥時に裂皮粒やしわ粒等の被害粒が発生しやすくなります。

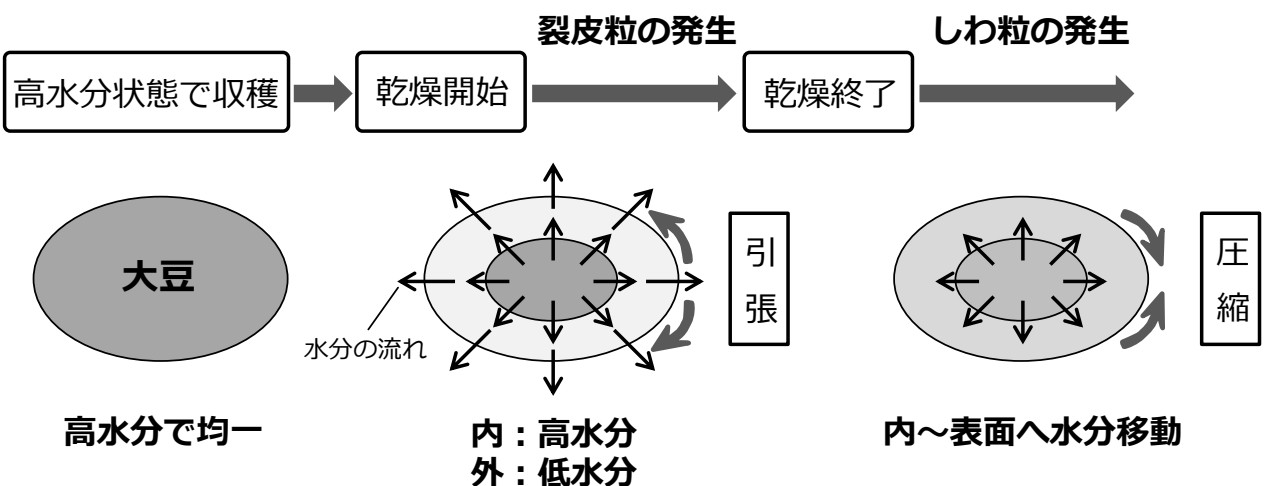


図 大豆乾燥における被害粒発生機構