

令和5年産

大豆情報(成熟期編)

令和5年11月 1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

◆ 今作の傾向(10月末現在)

- ◎夏期の高温少雨により落花・落莢・子実の肥大停止等の症状が見られています
- ◎青立ち、生育ムラの発生、莢先熟(茎水分が抜けにくい)の傾向が見られます

→ 刈取適期内に成熟する見込みがあるかを判断し、周りが成熟期になっても莢が膨らむ様子のない青立ち株は抜き取りましょう！

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。

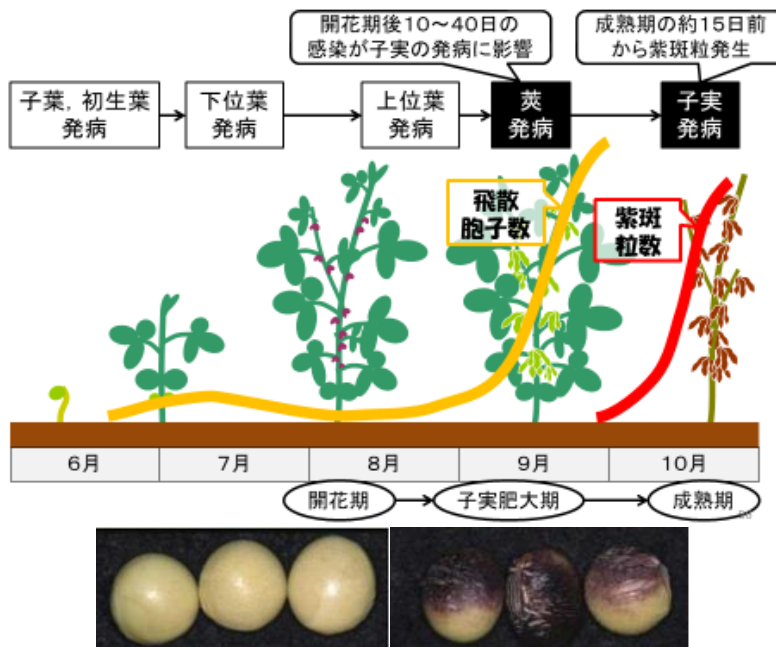
◆ 雑草、青立ち株の抜き取り

- ◎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。
- ◎大豆落葉終期～収穫14日前まで(適用雑草:一年生雑草、使用回数:4回以内(グリホサート))は「つり下げノズル」や「万能散布バー」を利用したラウンドアップマックスロード(非選択性除草剤)による雑草茎葉散布(大豆の茎葉・莢に直接かけないように散布する方法)が可能ですが、大型雑草は茎や果実の水分が低下しにくく、汚粒の原因となる場合があるので、できるだけ手取り除草を行いましょう

◆ 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。刈り取ったら速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をシャットアウトすることが大切です。
- ◎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。



健全粒 紫斑粒
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て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。
- ◎ 昨年に引き続き最下着莢高が低い傾向です。汚粒の原因となる土のかきこみに注意して刈取りましょう。

☆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：午前11時～午後4時
- 刈高：約10cm

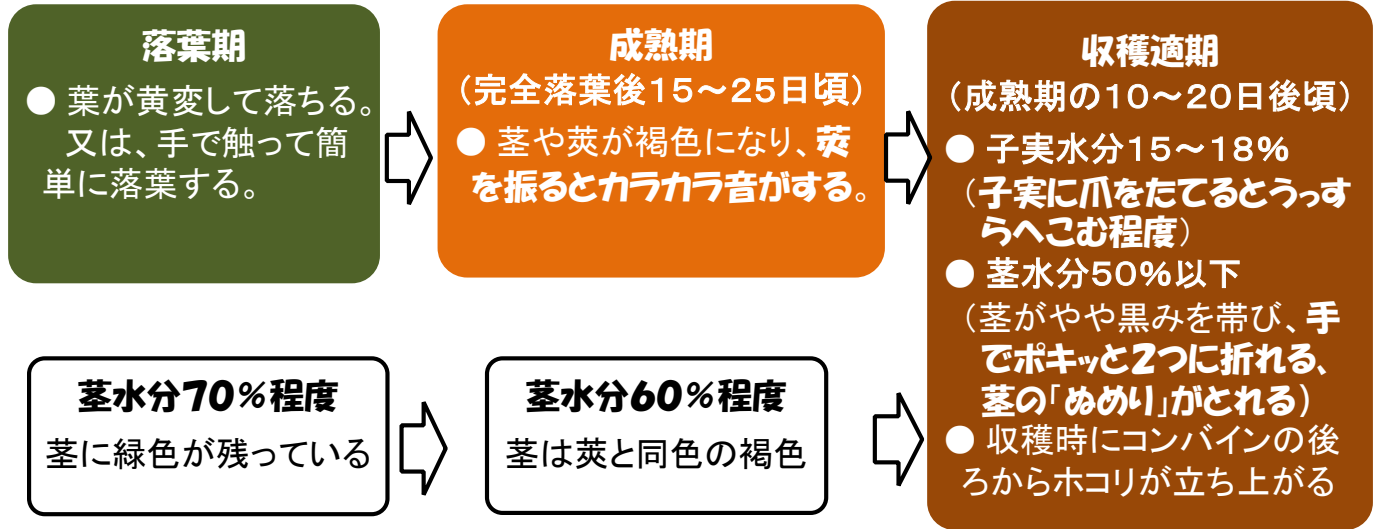


図2 収穫時の判定方法

◆ 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%：常温又は常温+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 乾燥温度は、晴天時は常温、雨天・夜間時は常温+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)。