

大豆収穫特報

令和5年10月
黒部市
黒部市農業技術会議

ほ場や品種ごとの成熟状況を確認し、刈り遅れのないよう計画的に収穫作業を行いましょよう。

1. 収穫前の準備

- ・ 収穫前に大きな雑草や青立ち株を抜き取り、汚損粒の発生を防止しましょよう。
- ・ ほ場間差が大きいので、落葉状況や莢色を確認して、成熟の早いほ場から収穫を始めましょよう。

【落葉状況による予想】ほ場の5割程度が落葉してから1週間後
【子実水分や莢色による目安】

えんれいのそら	<u>全体の莢の9割以上が褐色になり、子実水分は22%以下</u>
シュウレイ、オオツル	<u>ほとんどの莢が褐色になり、子実水分は20%以下</u>

- ・ 子実や莢の水分が高いと、汚損粒や破碎粒、脱穀選別ロスが増加し、刈遅れは、しわ粒や腐敗粒が増加するとともに、子実の光沢が低下します。
- ※各支店に水分計が備えてありますので、ご活用下さい。

2. 収穫

- ・ 収穫作業は、莢や茎が乾いた時間帯（午前10時～午後4時頃）に行いましょよう。
- ・ コンバインの刈取り高さは地際から10cm程度とし、土の混入による汚損粒の発生を防止しましょよう。

3. 乾燥・調製・選別

- ・ 急激な乾燥は、しわ粒や皮切れ粒の発生原因となるので、通風乾燥するか、加温する場合は「気温+5℃以内」の送風温度で乾燥しましょよう（毎時乾減率は0.3%以下とする）。
- ・ 仕上げ水分は14%とし、選別は適正な流量で行い、被害粒や異物（雑草種子等）を取り除きましょよう。

裏面へ

難防除雑草が増加しています！

大豆のほ場内やほ場周辺の用水法面・農道等で、アサガオ類の発生が目立っています。この子実は、異物混入の原因となるため、収穫の前に確実に抜き取りましょう。また、繁殖力が旺盛なので、抜き取った雑草をそのまま放置すると、未熟な種子が完熟して翌年以降の発生源となるため、ほ場外で適切に処分しましょう。

【難防除雑草に含まれる主なアサガオ類】



花は午前中に咲いて、午後には閉じてしまいます。



放置すると

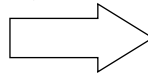
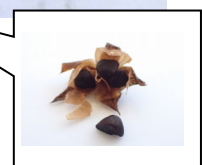


写真1 アサガオ種子の後熟
(未熟種子を放置すると、後熟して発芽能力を持つ)



アサガオ類が発生していたほ場の収穫物は、他のほ場と区分して調製を行いましょう。また、適正流量を厳守し、大豆に混ざらないように確実に除去しまししょう。

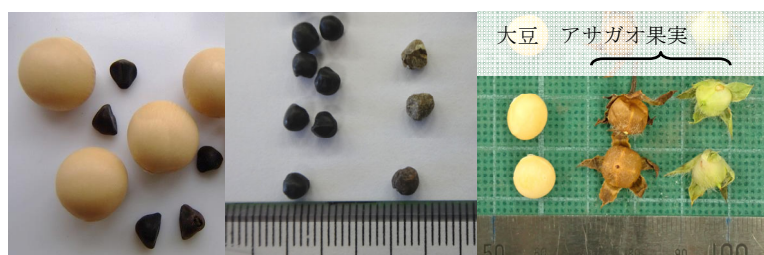


写真2 大豆とアサガオ種子