

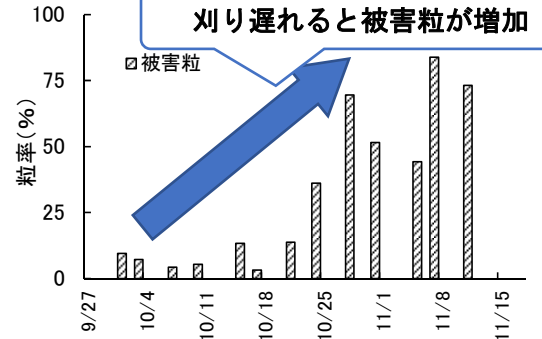


今年は葉の黄化、落葉が遅れているほ場が散見されます。収穫作業前に、青立ち株や雑草を抜き取り、汚損粒の発生防止とコンバインの詰まり防止に努めましょう。

また、ほ場毎の成熟状況を十分確認し、落葉の早いほ場から、順次、収穫しましょう。

## 1 適期収穫

- ・ 莢が褐色になった頃で、水分が22%以下（子実が球形）になったら収穫を開始しましょう。
- ・ 但し、茎が青く、葉が残る場合は、落葉が進み次第、すみやかに収穫しましょう。
- ・ 刈取りが遅れるほど、被害粒（しわ粒、腐敗粒）が増加します（右図）。



子実					
	緑色	黄色	褐色	22% (2%)	17% (1%)
子実水分 (高水分粒率)	54%	36%	27% (30%)	90%	97%
褐色莢率	12%	67%	80%		
莢					
	緑色	黄色	褐色		

## 2 収穫前の準備

- ・ コンバイン等の点検・清掃
- ・ 収穫前の青立ち株・莢先熟株や雑草の抜き取り
  - 汚損粒の発生防止
  - アサガオ類は刈取作業に支障をきたす
- ・ 適期刈取にむけた作業計画

90%以上の莢が褐色になった頃が刈取適期



## 3 収穫作業

- ・ コンバインのつまり防止や莢からの脱粒がしっかりされるように、莢やほ場が十分乾いてから収穫作業を行いましょう。特に降雨後は注意!!
- ・ 適切な刈取高さ（地際から10cm）と刈取速度（ゆっくり歩く速さ）で収穫しましょう。
- ・ 刈取中も汚損粒の混入状況を確認し、汚損粒がみられる場合はコンバインの脱穀部を掃除しましょう。
- ・ 黒根腐病は土壌伝染性の病害であり、他のほ場へのまん延を防ぐため、発生していたほ場での収穫後は機械をしっかりと洗浄しましょう。
- ・ 難防除雑草の発生ほ場では、雑草種子が他のほ場に広がらないように、収穫後の機械は洗浄を徹底しましょう。

※豆がらや莖は収穫後に早めにすき込み、腐熟を促進しましょう。

お問い合わせは、JA なんと営農部(62-0261)または砺波農林振興センター(32-8147)へ