

# 大豆情報 4号

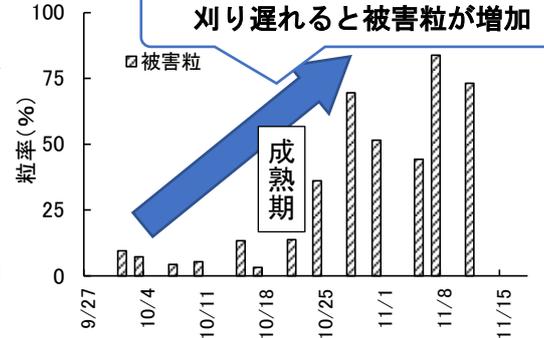
令和6年10月8日  
 なんと農業協同組合  
 砺波農林振興センター

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

- ・90%以上の莢が褐色になった頃で、子実水分が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							
	54%	36%	27%	22%	17%	90%	97%
子実水分 (高水分粒率)	-	-	(30%)	(2%)	(1%)		
褐色莢率	12%	67%	80%	90%	97%		
莢							

## 2 収穫前の準備

- ・コンバイン等の点検・清掃
- ・収穫前の青立ち株や雑草の抜き取り
  - 汚損粒の発生防止
  - 異物混入防止
- ・適期刈取りにむけた作業計画



JAなんとメールマガジンの登録はこちらから

当農情報をスピーディーにキャッチ!

## 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、収穫作業は最後に行い収穫後の機械は洗浄を徹底しましょう。**※豆がらや茎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南砺班(32-8147)へ