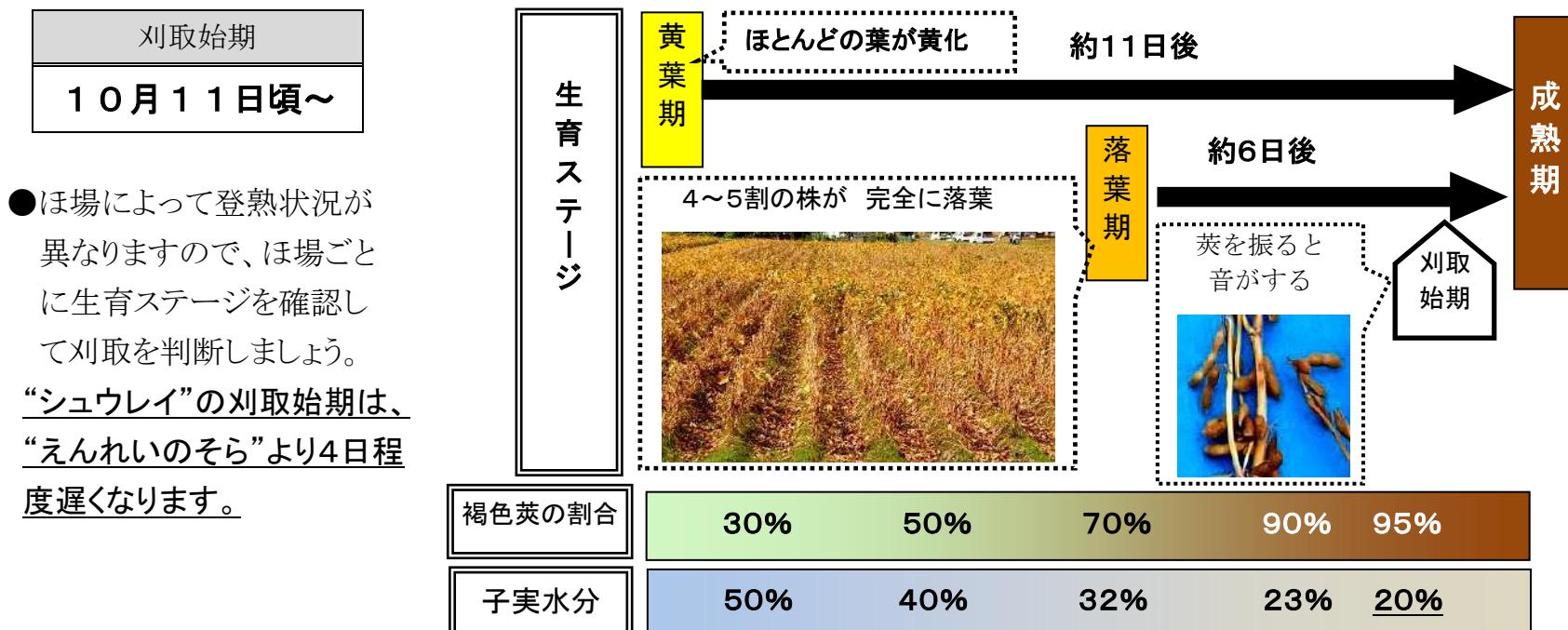


まもなく大豆の収穫時期です。大きな雑草を抜き取り、ほ場ごとに成熟状況を確認し、適期内の収穫に努めましょう。

1. えんれいのそらの刈取始期

- 下図を参考にほ場ごとの葉の黄化や落葉状況を確認して、成熟期の目安をつけ、作業計画を立てましょう。
- 莢の熟色を確認し、莢の90%以上が褐色になった頃（子実水分22%以下）から刈り始めましょう。
- 刈遅れは、しわ粒や腐敗粒が増加します。茎の色みが若干残っていても、莢の色を優先し収穫しましょう。

刈取始期の目安（えんれいのそら）



2. 収穫作業

- 収穫前に大型雑草や青立ち株の抜き取りを徹底しましょう。
- 帰化アサガオ類・イヌホオズキなどの種子を残さないよう、抜き取った株は放置せず、ほ場外で適切に処分しましょう。
- 収穫時刻は午前10時～午後4時頃を目安とし、莢が乾いていることを確認してから行いましょう。
- 収穫時に土をかき込まないようコンバインの『刈取り高さ』は地際から10cm程度に調整しましょう。
- 『作業速度』は0.4～0.8m/秒程度とし、大豆の生育量が大きい場合は、速度を落とすなど、コンバインのつまりを防ぎましょう。

3. 乾燥・調製

- 急激な乾燥は、しわ粒や皮切れ粒の発生原因となります。乾燥機の送風温度を「気温+5°C以内」、平均毎時乾減率は0.3%/時以下とし、子実水分14%に仕上げましょう。
- 調製は適正な流量を守り、被害粒の除去に努めましょう。



4. 次年度対策

①排水対策

- 次年度の大豆作付予定ほ場は、年内に額縁排水溝を設置しましょう。
- また、心土破碎や弾丸暗渠の実施により、排水性の改善を行いましょう。

②土づくり

- 発酵鶏ふん等の堆肥の施用や緑肥作物(レンゲ等)の作付け・すき込みにより、土壤中の腐植や加里等の不足養分を補給しましょう。

写真 額縁排水溝に連結した暗渠

寒江大豆乾燥調製施設の荷受けは、10月11日(火)から行います。

～秋の農作業安全運動実施中(10月20日まで)～