



# 収穫及び乾燥調製

(本年産最後の作業です、適切に行いましょう！)

## ※管理のポイント（収穫前後）

### 1. 適正な収穫条件 ～適期・水分・時間帯に注意！～

適期

まだ早い

茎が黒みを帯びている「ポキッ」と折れる

茎に注目!

茎が黄緑色で水分が多い「ぐにゃっ」とする

収穫適期（茎水分50%時）の見極め方 \*刈急ぎ・刈遅れに注意

前日

当日

降雨無く

莢水分の低い時間帯に収穫

収穫時の天候・時間帯（コンバイン収穫の場合）

・大豆の状態と天候に注意し、適期に効率良く収穫しましょう。

### 2. 汚損粒対策 ～シミを付けない収穫を！～

汚損粒（収穫後・乾燥調製後）

青立ち株（抜き取る!）

・収穫時の土のかみ込みも汚損の原因です。圃場の高低差に注意しコンバインの刈取高さを調整しましょう。

### 3. 適切な乾燥・調製 ～品質向上には仕上げが肝心！～

- ・収穫後の大豆は、速やかに乾燥調製施設に持ち込みましょう。
- ・自家乾燥を行う場合は、乾燥温度・時間に注意し「裂皮粒」「しわ粒」発生を防ぎましょう。